LA

INDUSTRIAL

EMPRESA PARTICULAR

Pueblos: Recreo de las Piedras,
— La Economía,
— Joaquin Suarez,
Barrios: Garibaldi,
— Castelar,
— De los Españoles,
— Nueva Roma,
— Nueva Génova,
— Nueva Savona.
— De los Italianos,
— Nuova Napoli,
— Gambeta.
Colonias: Fortuna,
— Garibaldi.

Desde el año 1873 que se constituyó esta Empresa hasta la fecha han transcurrido ocho años; y en este lapso de tiempo hemos fundado los pueblos, barrios y colonias que mas arriba se espresan.

Total son catorce centros importantes de poblacion, esto sin contar los pequeños amanzanamientos y subdivisiones.

Pasan de *10 mil* el número de personas que nos han comprado terrenos y no hay una sola que haya tenido la mas mínima queja: todos están tranquilos, satisfechos y contentos, ¡Y *esto es debido á que todos los terrenos que nosotros vendemos están perfectamente amojonados solar por solar, mensurados con toda prolijidad, y como estos terrenos son nuestros, no compramos si los títulos no son de primer órden; luego pues, vendemos con títulos intachables número uno. Á los señores compradores que no nos pueden pagar con puntualidad, le esperamos, no apuramos á nadie: y no hay un solo ejemplo de que hayamos anulado una venta á los muchos cientos de compradores morosos!* *de esos que se quedan los meses y años rezagados.*

Esto es lo que constituye el crédito de la Industrial y es por esto tambien que el pueblo le dispensa su decidida proteccion.

Todos los terrenos que vendemos son á plazo, los compradores no tienen obligacion de cercar ni de edificar, *pudiendo hacer de sus terrenos lo que les dé la gana.*

Se fia á todo el mundo, no lo olviden los trabajadores, los padres de familia, artesanos, agricultores, costureras, modistas, sastres, dependientes *e tutti quanti.*

PUEBLO

JOAQUIN SUAREZ

— Y —

COLONIA GARIBALDI

Creemos que en tratándose de fundaciones de Pueblos y Barrios, podemos hablar con un poco de propiedad.

Diez años consagrados á esta clase de operaciones, nos han enseñado prácticamente que un barrio de recreo inmediato á la ciudad y con el tram-via de á 2 ó 3 vintenes á la puerta, siempre será de porvenir para los que en el adquieran solares, ya sean estas personas pertenecientes á la clase acomodada, ó ya pertenezcan á la clase proletaria, que, con las facilidades y garantias que les ofrecemos, adquieren hoy un solar en el que mañana construyen una habitacion y ¡ya son propietarios! Palabra mágica que hace estremecer de alegria á esos desgraciados abandonados por la fortuna, sin poseer siquiera ni una vara de tierra, miéntras que otros, con detrimento de una inmensa mayoria, poseen zonas inmensas é incultas!...—Esto huele á comunismo—dirán algunos.... pero nosotros pensamos á nuestro modo, y váyase eso en cambio por los que piensen diferentemente.

Ahora, tratándose de la fundacion de *pueblos pintados*, diremos que ya se acabó la época del fomento y de la poesia ..... ya ha llegado la del prosaico positivismo, y el pueblo, con razon, desea ante todo *verle las patas á la sota*.

No habriamos fundado «JOAQUIN SUAREZ» si no reuniera más atractivo que la pintoresca localidad, buenas tierras y demás cosas de adorno; y si hemos fundado este pueblo, que dentro de breve tiempo será un centro comercial, es porque su posicion se encuentra en el punto estratégico, union de todo el tránsito de los departamento del Este, punto en el cual paran diariamente más de cien carretas, y en el que hemos formado una gran «Plaza de Frutos», que mide una estension de seis y media cuadras.

En el centro de la gran «Plaza de Suarez», la Compañia del Ferro-Carril ha colocado un gran ramal de via muerta para facilitar el trasborde de las cargas, y va á construir grandes depósitos, estableciendo á la vez una tarifa tan liberal que en lo sucesivo ningun carrero vendrá á la Plaza de la Aguada, pues es preciso que sepan que para entrar y salir de la ciudad tienen que pagar entre el peage viejo y el nuevo 8 reales, estropear los bueyes en los caminos empedrados y estar expuestos á las multas que les *soplan* por si los bueyes se arrimaron al cordon de la vereda, si tocaron un árbol, si cruzaron los rieles de un tram-via, y paren de contar. A más de todos estos inconvenientes, el carrero que venga á la Aguada pierde 3 dias: uno de Suarez á Montevideo, uno en la Plaza, otro de Montevideo á Suarez, pagando pastoreos durante estos tres dias; sin contar con otros inconvenientes, y regresando, como es natural, con sus bueyes como espárragos.

Todos estos trastornos y desembolsos se ahorrarán parando en la «Plaza de Frutos de Suarez», en donde, á más de encontrar toda clase de comodidades, sin pagar nada, tienen GRATIS *y á su disposicion por todo el tiempo que se les antoje estar, un grande y magnífico pastoreo con abundantes aguadas.*

Las dilijencias y carruajes tendrán gratis á su disposicion grandes galpones, corrales y pastoreos para sus caballos.

Dentro de un año el tránsito comercial hará de «JOAQUIN SUAREZ» un pintoresco pueblo, y ántes de un lustro será una ciudad.

Para fines de Mayo próximo se inaugurará la Iglesia y la Escuela.

Escritorio de «La Industrial», Rincon 82.

FRANCISCO PIRIA.

NOTA — Se regalan los primeros treinta solares á los primeros treinta pobladores. Si alguno quiere comprar solares, se venden de 5 á 8 reales la vara.

La inauguracion solemne de JOAQUIN SUAREZ y COLONIA GARIBALDI, se efectuará cuando haya 30 edificios y esté concluida la Escuela y la Iglesia.

PIRIÁPOLIS

ESTABLECIMIENTO AGRONÓMICO

FUNDADO EN 1890
EN LA FALDA DE PAN DE AZÚCAR
CON PUERTO EN EL OCÉANO



FRANCISCO PIRIA
PROPIETARIO
OFICINA: 18 DE JULIO, 67 ESQUINA CONVENCIÓN

MONTEVIDEO
IMPRENTA DE DORNALECHE Y REYES
Calle 18 de Julio, número 77
1900

PIRIÁPOLIS

Hay algo que satisface más las nobles ambiciones del hombre trabajador y progresista que, con los medios á su alcance, con su inteligencia y con su ardua, constante y férrea labor, llega á conseguir al fin: el **Éxito!**

El éxito, para los que sienten la necesidad de luchar, no lo constituye el dinero. El dinero no es más que un medio: es sólo necesario para conseguir la victoria, y la victoria la constituye ampliamente el coronamiento al fin, después de dura labor en la obra emprendida y realizada con la perseverancia.

Después de haber consagrado diez años á *nuestra obra;* después de haber invertido en ella una gran fortuna—que otros más amantes de la molicie, más previsores, menos arriesgados y tal vez con derecho mismo á descansar y pasar una vida de beatitud—tenemos al fin la grata satisfacción de vislumbrar los fulgores de la victoria,

el coronamiento de nuestra obra, emprendida con tanta fe, constancia y trabajo asiduo, sin tregua ni descanso.

La lucha ha sido cruenta. Tiempo, dinero, trabajo: todo se ha amontonado, todo se ha derrochado para conseguir el **Éxito**, y hoy podemos con plena convicción estar seguros de que el porvenir de la viticultura es un hecho, un gran problema resuelto.

Publicamos á continuación una nómina bastante extensa de las viñas europeas que se adaptan al país, dan abundante resultado, opimo fruto, excelentes vinos.

Es el fruto de varios años de observación y estudio.

De más de trescientas variedades europeas, esas son las que mejor se adaptan al medio, las que más prosperan, resisten y producen.

Se ha seleccionado lo mejor, y eso es lo que ponemos en conocimiento del público.

Lo mismo se ha hecho con los portainjertos y los híbridos portainjertos de la inmensa colección que hemos importado. Los que detallamos son los mejores que hemos encontrado, que se adaptan á nuestro suelo y dan excelente resultado.

Vienen después los

PRODUCTORES DIRECTOS AMERICANOS

Y por último

las plantas que van á producir una verdadera revolución en la viticultura, los

HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS

que no hay necesidad de injertar y dan resultados asombrosos.

Antes de entrar en detalles, concedemos el puesto de honor á la notable memoria presentada al Departamento de Ganadería y Agricultura por el inspector técnico de viticultura del mismo, ingeniero agrónomo y enólogo don Teodoro Álvarez, quien durante varias semanas se constituyó en Piriápolis, en el período de la vendimia, é hizo un estudio prolijo, concienzudo y paciente; estudio que publicamos con satisfacción y orgullo, pues representa para nosotros la mejor recompensa.

FRANCISCO PIRIA.

PIRIÁPOLIS

Inspección de Viticultura.

Montevideo, Abril 11 de 1900.

Señor Director del Departamento de Ganadería y Agricultura, don L. Rodríguez Diez.

Señor Director:

Tengo el honor de elevar á usted el informe correspondiente á mi visita de inspección al importante establecimiento «Piriápolis», perteneciente al señor don Francisco Piria, que se halla situado en el departamento de Maldonado, región Pan de Azúcar; visita efectuada con el propósito de estudiar algunas variedades americanas portainjertos, híbridos productores directos y europeas de las variadas colecciones importadas por el señor Piria, que se hallan sometidas á una observación atenta y prolija, seleccionándose para multiplicarse las que han dado mejores resultados.

El establecimiento tiene una extensión de 2000 hectáreas aproximadamente, — 300 de las cuales ocupadas por el viñedo plantado en el hermoso

valle y sus colinas adyacentes, formado por el cerro de Pan de Azúcar, al N.; la sierra de los Gigantes, al E.; la de los Toros, al S. O.; el monte Calvario, al S.; la de los Catedráticos, al O.—Las secciones del viñedo tienen así variadas exposiciones y poderosos y elevados abrigos naturales en su mayor perímetro, formados por las montañas anteriores, con excepción de dos abras extensas, una al S. O., que se extiende hasta la orilla del Río de la Plata, abarcando parte de la espléndida playa que circunda ese límite del establecimiento, donde se encuentra trazada la futura ciudad balnearia; y la otra, que se presenta al N. E., en dirección al pueblo de Pan de Azúcar, que da paso á vientos impetuosos que suelen ocasionar algunos perjuicios á las plantaciones situadas sobre esos rumbos, perjuicios que se han remediado en parte por extensos plantíos de eucaliptus, que en el futuro prestarán favorables abrigos á los cuadros de vides azotadas en el presente.

La orientación de las líneas del viñedo es de N. O. á S. E. y de N. E. á S. O., según las colinas y planicies que ocupan; así lo exige la topografía del terreno para evitar los arrastres de tierra labrada producidos por las aguas y facilitar el trabajo del terreno. Numerosos zanjeados rodean las plantaciones en distintos sentidos, formando conexiones entre sí, que recogen las aguas de las lluvias que corren violentas sobre las rápidas pendientes y las arrojan sin causar sensibles perjuicios en las cañadas y arroyuelos que atraviesan la propiedad; esos cursos de agua, pequeños y numerosos, que corren unos sobre la superficie del terreno y otros en corrientes subterráneas más ó menos profundas, son característicos de las formaciones graníticas; sus aguas son límpidas y potables; desprovistas por lo general

de sales calcáreas, no cortan el jabón y cuecen fácilmente las legumbres. — Varios pozos manantiales provistos de sus molinos de viento, distribuídos en diferentes parajes, justifican por su poca profundidad y abundancia de agua, esas corrientes subterráneas que se deslizan sobre las rocas y las arcillas impermeables del subsuelo.

La composición del terreno es un tanto variada, aunque su base geológica está formada por rocas de los terrenos primitivos y volcánicos, especialmente por *sienitas*, que le dan un carácter casi uniforme, y se hallan diseminadas en *blocks* y en piedras de variados tamaños, en el subsuelo y á veces en el suelo; existe, sin embargo, una capa de tierra vegetal bastante espesa en algunos parajes, formada por los detritus de la vegetación espontánea y los arrastres de los elementos componentes, disgregados de esas enormes masas que las variaciones del clima, la acción mecánica de las raíces de los vegetales y la de las aguas cargadas de ácido carbónico van dividiéndola, descomponiendo y acumulando en determinadas regiones, transformando así sus condiciones primitivas en tierras verdaderamente fértiles. — La vegetación natural y exuberante abunda allí, aun en alturas considerables, donde se notan capas de tierra vegetal de muchos centímetros de espesor.

Las tierras del viñedo fueron analizadas hace algunos años en París por el químico M. Joulie; pero el número de las muestras que se analizaron, consideramos ser demasiado reducido para que arroje la expresión de la verdad para un conjunto de tanta extensión. De esos análisis resulta que las tierras son ricas en *ázoe*, en *potasa*, en *hierro* y *alúmina*; pobres en *ácido fosfórico* y en *cal*. — Sin embargo existen en el terreno varios yacimientos de calcáreo terroso (tiza),

casi superficiales, situados á grandes distancias, que se hallan en explotación y parecen estar unidos por una capa subterránea de la misma formación, donde debe abundar ese elemento.— También se encuentra calcáreo sacaroide (mármol), en cierta abundancia: esto explica bien claramente que las muestras analizadas han sido en número muy limitado para dar una idea siquiera aproximada del conjunto de la composición química del terreno.—Además, las *sienitas* y *basaltos* que constituyen la formación geológica principal, ofrecen algunos elementos fertilizantes: las primeras están compuestas del feldespato *ortosa*, del *hornblenda* ó feldespato negro, á veces de oligoclasa y de cuarzo.

La *ortosa*, que es un silicato doble de alúmina y de potasa, conteniendo también un poco de sosa, puede producir en su descomposición hasta 16 % de potasa y 3 % de sosa.

La *oligoclasa*, silicato de alúmina, sosa y cal, produce hasta 10 % de sosa y 4 % de cal.

La *hornblenda*, silicato de magnesia de cal y hierro, produce hasta 12 % de carbonato de cal.

Las aguas cargadas de ácido carbónico, al atacar estos feldespatos, forman con su potasa, sosa, cal y hierro, carbonatos, bicarbonatos y silicatos que se disuelven en las aguas y son arrastrados á las partes bajas; la sílice combinada desaparece en parte, y como consecuencia de esta descomposición queda una arcilla, más ó menos ferruginosa, mezclada con fragmentos pequeños de feldespato, cuarzo y un poco de cal, formando así tierras fértiles de mayor fertilidad que las derivadas de los granitos puros, y de más rápida descomposición á causa de su calcáreo.— La descomposición de los basaltos produce tierras más ricas aún que las anteriores; su composición es variable, suelen contener pequeños cris-

tales de *Labrador* y piróxeno, y como elementos accesorios, á veces, magnesita (silicato de magnesia hidratado) y apatita (cal fosfatada). — En análisis que se han efectuado de basaltos, se ha llegado, en algunos casos, á la siguiente composición: sílice, 46 %; alúmina, 13 %; cal, 7 %; magnesia, 7 %; potasa y sosa, 4 %. — Los basaltos son más ricos en cal y se descomponen con mayor rapidez que los granitos y sienitas, forman terrenos calientes, debido á su color oscuro, que absorbe mayor cantidad de calor solar, y la vegetación, por esta circunstancia, alcanza en ellos más desarrollo que en los procedentes de la descomposición de otras rocas.

La pobreza en ácido fosfórico, revelada por el análisis, se explica perfectamente dada la naturaleza de las rocas primitivas, donde escasea ese elemento de fertilidad, así como la abundancia de potasa, abastecida por la descomposición de las sienitas y basaltos. — Es con arreglo á esos análisis que se han aplicado abonos de superfosfatos de cal, escorias Thomas y tiza en algunos cuadros de viña, donde ha resultado una cosecha más abundante, comparada con los cuadros que no fueron abonados.

Antes de entrar en otras consideraciones, es conveniente dejar establecido el cómputo de las plantaciones existentes, con las múltiples variedades de que nos ocuparemos después, para tener una idea del esfuerzo desplegado por el señor Piria en la formación de su viñedo.

Las 300 hectáreas están plantadas con cepas procedentes de Europa en su mayoría, y con algunas pocas variedades adquiridas en el país, que constituyen la base de las plantaciones.

Están distribuídas en la forma siguiente:

En *almácigas:* Viníferas, 15,000. — Portainjer-

tos americanos resistentes, 250,000. — Productores directos américo-americanos, 40,000. — Híbridos franco-americanos, productores directos y porta-injertos, 65,000. — Injertados sobre pie americano, 40,000.

Plantaciones en su sitio á producir: Híbridos franco-americanos, 11,000. — Europeas injertadas sobre pie resistente, 29,000. — Híbridos américo-americanos, 150,000.

En producción: Viníferas, 326,000. — Híbridos, 25,000. — Franco-americanos, americanas injertadas, 195,000. — Américo-americanas, 7,000; — lo que forma un total de cepas de 1.178,000.

Las variedades que componen ese conjunto no son muy numerosas en la actualidad, como podría creerse, teniendo en cuenta las variadas colecciones importadas por el señor Piria, que llegó á poseer un verdadero museo de viticultura, como difícilmente se hubiera encontrado otro igual en parte alguna del globo terrestre. La clase de terrenos en que fueron plantadas; la diversidad de climas de donde procedían, comparados con la zona circunscrita á que se quiso acomodarlas; las enfermedades criptogámicas, la filoxera, los accidentes producidos por los vientos, hicieron, puede decirse, una selección natural, quedando en pie vigorosas, sanas y predominantes, aquellas que resistieron á tantas calamidades: son esas las que se multiplican por selección esmerada efectuada por M. P. Renaud, marcando aquellos pies más fructíferos, más exuberantes de vegetación, más resistentes á las enfermedades, para extraer á su debido tiempo los sarmientos que deben, bajo distintas formas, contribuir á multiplicar las especies.

Entre todas esas variedades se han distinguido algunas, tanto europeas como híbridos franco-

americanos, productores directos, uno de ellos que se ha designado en el establecimiento con el nombre de *Fecunda Piriápolis*, por ignorarse las clases de que proviene. Apareció en una numerosa colección de híbridos importados en Marzo del 96, destacándose de las otras variedades por cualidades que haremos conocer. El propietario asegura ignorar su nombre, y si así no fuera, es que desea guardarle el incógnito de su origen, quizás con el mismo propósito que ha guiado á otros viticultores al borrar el rastro de ciertas variedades europeas, que hoy forman los cimientos y dan carácter á los viñedos nacionales.—Siendo una planta que debe interesar vivamente á nuestra viticultura, he procurado describirla para hacerla conocer en sus principales caracteres, tomados cual la encontré, en el momento de la madurez, y que son los siguientes:

La *Fecunda Piriápolis* está situada en el campo experimental completamente filoxerado, donde no se dan tratamientos anticriptogámicos, expuesta á los vientos y en terrenos cultivados con poco esmero.—Está sometida á la poda larga de *Quarante*, es decir, dos brazos largos y dos cortos; los largos, cruzados entre sí; se presenta vigorosa en sus 3 y 1/2 años de colocada en su sitio, tronco grueso, sarmientos largos de 2 á 3 metros, gruesos, de color rojizo, con estrías longitudinales, arcillos numerosos, bifurcados, de color rojizo á la madurez, hojas de variadas dimensiones, grandes unas, de 20 centímetros de ancho por 12 de largo, otras pequeñas, recordando la forma y tamaño de las Rupestris, la cara superior de la hoja lampiña, de color verde oscuro metálico, con nervaduras de color rojizas solamente en la base, cara inferior lampiña verde claro; 5 lóbulos, los dos superiores de seno más

profundo, el seno peciolar en forma de V abierta, con sinuosidades en los bordes, formando primero hacia adentro una curva convexa que se continúa por otra cóncava antes de llegar al vértice. Racimos pequeños y medianos de forma cilindro-cónica alados, pedúnculo largo y herbáceo, pedunculillos largos, uva pequeña, de forma esférica, película negra y delgada, bien provista de materia colorante, pulpa semi consistente, muy coloreada, de gusto agradable, con dos ó tres semillas; los racimos maduros presentan á veces granos pequeños verdes, y se ven también racimitos tardíos de segunda cosecha, que es un indicio de plantas fructíferas.

Es una planta sana, resiste bien á las enfermedades criptogámicas, á las intemperies y á la filoxera, prende fácilmente de sarmiento, es la que reemplaza en el viñedo el lugar de las plantas que han muerto; madura al mismo tiempo que la Harriague, carga mucho, 5 plantas dieron 315 racimos ó sea 63 racimos por pie, cuyo peso medio es de 4 kilos 800 gramos por cepa; el peso medio del racimo es de 76 gramos. — El mosto dió 10° de alcohol á producir (gleucómetro Guyot), temperatura de 26° c. y 10,5 de acidez por ‰ en ácido sulfúrico; puede alcanzar mayor graduación porque la acidez resulta excesiva; mezclada con la Vidiella produce vinos buenos, frescos, de mucho color, de gusto franco y agradable; los que gustamos del año anterior, reunían esas condiciones y estaban bien conservados.

Á nuestro juicio, creemos que el rol más importante de los híbridos en la fabricación de los vinos, sea su intervención bajo formas de mezclas, con variedades de poco color y para realzar á la vez el grado alcohólico de algunos; el subido color de sus mostos, es su cualidad predominante, y mientras no se destierre esa preocupación un

tanto arraigada de los mostos muy coloreados, como si el color comunicara á los vinos condiciones higiénicas, sabores exquisitos ó aromas especiales, nos ofrecerán esa ventaja de poder satisfacer esa exigencia bastante nimia del consumidor.

Los híbridos por sí solos no producen vinos potables, sino en casos excepcionales; los mejores paladares de catadores de fama les han encontrado defectos casi incorregibles, clasificando los más notables que se han producido hasta la fecha, como mediocridades, comparadas con los vinos franceses.

Tal es la *Fecunda Piriápolis*, híbridos de *Rupestris*, y de otra europea que lamentamos no poder indicar, para acreditar también en nuestras regiones las bondades de su *pedigree*.

En el mismo campo experimental encontramos también otros híbridos importantes, obtenidos por Mr. Couderc. El (núm. 603) *Bourriscou*×Rupestris, obtenido de semilla en 1883, está sometido á la poda larga de *Quarante*, se halla en su cuarta hoja, tiene mucha vegetación, tronco grueso, sarmientos largos consistentes, racimo pequeño forma cónica apiñado, uva pequeña de forma esférica, película negra delgada, pulpa de mediana consistencia, pero de menos color que la anterior, gusto agradable sin *foxé*. Planta sana resistente á las criptógamas y á la seca, carga mucho; contamos hasta 80 racimos por pie, que pesaron 6 kilos, á razón de 75 gramos por racimo. El mosto marcó 8°5 de alcohol á producir, temperatura 26° c. y 9.47 de acidez.

La uva no estaba madura todavía, dado el exceso de acidez que contenía.

El (núm. 503) Rupestris×Petit-Bouchet (Couderc), obtenido de semilla en 1883, muy productivo, cargaba á razón de 79 racimos por pie, que pesaron 4 kilos 50 gramos por racimo; mucha ve-

getación, resiste bien á la filoxera, indemne á la peronóspora, poco atacada por la antracnosis, resiste al oidium. El mosto marcó 9°5 de alcohol á producir, temperatura 26° c. y 10.58 de acidez en ácido sulfúrico.

L'Herbemont d'Aurelle du Paladin.—Sometido á la poda corta, tercera hoja, planta vigorosa, sarmiento largo y grueso achatado. Racimos grandes, algunos pesando un kilo, de forma cónica, algo apiñados, uva esférica de color rojizo aterciopelado, de mediano tamaño, pulpa fluida, de poco color, película muy delgada. Las plantas no presentaban indicios de enfermedades criptogámicas; se ignora su resistencia á la filoxera. Si se comprobara su resistencia sería una cepa de mucha estimación; cargaba 30 racimos por pie, que dieron 12 kilos de peso; se notaban algunos racimitos de segunda cosecha, indicio de planta muy fructífera. El mosto marcó 9°5 de alcohol á producir á 24° c. de temperatura y 5.98 por °/oo de acidez en ácido sulfúrico.

El (núm. 4401) Chasselas-rose×Rup. (Couderc), obtenido de semilla en 1884.—Bastante vegetación, no teme la peronóspora, resiste bien á la filoxera, carga bastante, á razón de 50 racimos por pie, que pesaron 3 kilos 750 gramos. El mosto marcó 10°5 de alcohol. Temperatura 26° y 8.74 de acidez.

El (número 3701) *Bourrisquou×Rup.* (Couderc).—Como productor directo no ha dado buen resultado, pero se utilizó como portainjerto, por su vigor, mucha vegetación, resistencia á la filoxera en terrenos no calcáreos, como en el que se halla plantado.

Se encuentran también en el mismo campo el núm. 3907, *Bourrisquou×Rup.* (Couderc), obtenido de semilla en 1884,—el 3904, el 601 *(Bourrisquou×Rup.)*, con mucha vegetación y que serán

portainjertos excelentes. Los Aramon×Rupestris Ganzin, núms. 1 y 2, y el Cabernet Rupestris Ganzin, que se hallan en las mismas condiciones. El 201 Riparia Rupestris×Aramon, productor directo que ha cargado poco hasta la fecha; pero tiene mucha vegetación y será utilizado como portainjerto. La Riparia×Rupestris 101[14], excelente portainjerto que se utilizará en determinados terrenos.

El *Alicante Rupestris Terras núm. 20.*—Muy productivo, precoz, se vendimió por separado 10 días antes que la de Vidiella, con otras variedades tempranas de europeas que indicaremos después; resiste bien la filoxera; enfermedades criptogámicas no pude notar en sus hojas. Es un híbrido estimado en Piriápolis; se multiplica profusamente.

El *Rupestris ugni noir*, productor directo y buen portainjerto, destinado también á multiplicarse en el establecimiento.

Á la par de los híbridos franco-americanos indicados, existen muchos otros que no mencionamos, porque han dado resultados poco satisfactorios, á lo menos en aquella región, y que serán eliminados del cultivo. Es muy posible que muchos de ellos, que gozan de reputación en Europa, como el Chasselas×Berlandieri, tengan mayor éxito en otros terrenos y otros lugares.

Existen también otros híbridos recién importados que ocupan almácigas especiales; híbridos que llaman la atención actualmente en Europa; vegetados ya algunos de ellos, como el híbrido Fournié, el *Auxerrois×Rupestris Lacoste*, el híbrido Franc, el *plant de Carmes* y los Seibel números 1 y 2, todos productores directos afamados, pero que no podemos todavía, para la mayoría de ellos, abrir opinión sobre sus resultados en aquel establecimiento.

A ese grupo interesante de americanas, productores directos, agregaremos el de otros productores también, que tuvieron su época de auge cuando apareció la filoxera en Francia, abandonados después y sobre los cuales se inicia en la actualidad una especie de reacción favorable para algunos de ellos.—Ese grupo es el de los américo-americanos, que producen bien en Piriápolis, resisten hasta la fecha á los ataques de la filoxera en campo filoxerado y soportan bien las enfermedades criptogámicas.—El Jacquez seleccionado ocupa el puesto primero y se multiplica en grande escala; la hemos visto con mucha vegetación y exenta de enfermedades criptogámicas, aunque en años poco favorables sea atacada por la antracnosis.—Mr. Renaud, que la ha cultivado mucho en su país, asegura que es un productor estimable, carga mucho, 6 á 8 kilos por pie, hace buenos vinos comerciales.—Las plantaciones que visitamos no estaban en producción todavía, así es que no podemos indicar sus cualidades salientes entre nosotros.—El *Othello* y el *Cunninghan*, en campo filoxerado, terrenos bajos y húmedos, sostenían una vegetación notable y cargaban de 30 á 40 racimos, sin gusto á frutilla, ó por lo menos poco pronunciado, como suele acontecer en otros lugares, y cuyo peso era de 200 gramos por racimo para el Othello y 90 gramos para el Cunninghan. Los mostos marcaron para el Othello 9°1 B. y 6.43 de acidez en ácido sulfúrico, temperatura 24°, y para el Cunninghan marcó 9°5 B., temperatura 20° c. y 11.31 de acidez, mostos coloreados de rojo claro.

La *Noah* blanca, con su pequeño gusto *foxé* dió 9°8 B., temperatura 22° y 7.36 de acidez; tenía buena vegetación. Se ve que los mostos presentan graduaciones regulares y que en pequeña cantidad pueden utilizarse en los cortes de vinos de consumo general.

Antes de ocuparme de la colección de variedades francesas, diré dos palabras sobre la base del viñedo, que la constituye por el momento la variedad Vidiella, productiva como siempre, resistente á las criptógamas y sobre la cual se hacen numerosos experimentos de cortes con diferentes clases para darles más color y alcoholicidad á los vinos y fijarles el color propio. El vino de Vidiella envejece pronto, se decolora, se pone amarillento con el transcurso del tiempo; un fermento especial, una *oxydasse* produce esos efectos. Mr. Renaud se ocupa con empeño en buscarle otra variedad con bastante color y tanino, que le sirva de mordiente para fijar el color. En ese sentido se han hecho numerosas experiencias que indicaremos después, y cuyos vinos resultantes nos dirán por el análisis, el camino seguro que debe conducirnos á la solución de ese problema.

La Vidiella, como la Harriague, se encuentra sometida á una poda larga, la poda de *Quarante*, que ya hemos indicado, y que no es otra cosa que la Guyot doble con dos portafrutos cruzados y dos reemplazos, contrariamente á lo que se hace en el país, que se le aplica la poda corta. La poda de *Quarante* está considerada como la más productora en cantidad de racimos, pero de poco peso y calidad; es así que las cepas cargaban sus 20 racimos, término medio, en los cuadros abonados con escorias de Thomas, superfosfatos de cal y abonos animales, y cuyo peso era de 2 kilos 465 gramos por cepa.

Las graduaciones variaban entre 9.5 á 10° de alcohol á producir, pero con acideces crecidas, que variaban de 7 á 10 por °/₀₀ en ácido sulfúrico. Mr. Renaud tiene en mucha cuenta la acidez de los mostos y sacrifica á veces un grado de alcohol en la madurez para conseguir aquélla; busca los vinos frescos, que estimulan al paladar y que,

como es sabido, se conservan perfectamente, mejoran sus condiciones á medida que envejecen, desarrollando aromas de éteres especiales que dan el *bouquet* característico. En todos los análisis de mostos que practiqué noté esa gran proporción de acidez.

La variedad Harriague ocupa el segundo puesto como cantidad de cepas; siempre abundante su cosecha, sana y de subido color, con sus 15 á 20 racimos y en algunos injertos hasta 24 por pie, que dieron un peso de 7 kilos 700 gramos, son viñas abonadas como las anteriores. Los mostos de la Harriague nos dieron 10°5 á 11° de alcohol con acideces de 9 á 9.5 por °/oo en ácido sulfúrico.

Estas dos variedades forman parte de la viña vieja con sus avenidas de olivos, sus postes de granito y sus espalderas de alambrados de 3 hilos, donde se hace la reconstitución más activa; se ven en sus cuadros, al lado de injertos vigorosos sobre pies resistentes, otras de escasa vegetación que tienden á desaparecer, é intercaladas entre todas, las Fecundas Piriápolis, verdes y lozanas, que ocupan el lugar de las plantas destruídas por la filoxera y que ha sido la cepa de sustitución hasta esta fecha.

Acompañaba á las clases anteriores la Cabernet-Sauvignon, que ocupaba algunos cuadros del viñedo; pero en vista de los malos resultados alcanzados, esta cepa ha sido injertada con la Fecunda Piriápolis, injerto de cuña y á bastante profundidad para que eche raíces el injerto, á fin de independizarlo; el propósito fué el de hacer mucha madera del híbrido para multiplicarle; se ha conseguido ese objeto y también una buena producción: injertos de segunda hoja cargaban 15 á 20 racimos; pero el injerto tenía muy pocas raíces, nacidas en forma de corona, superficiales, expuestas á ser cortadas por el arado; vivía, dado su

vigor, á expensas de las raíces del Cabernet; cuando éste muera, combatido por la filoxera, el híbrido debe sufrir indudablemente debido á su poco sistema radicular.

Entremos en una de las secciones francesas de plantas importadas de Europa, injertadas sobre americanas resistentes, Riparia Gloria en su mayoría. Encontramos variedades seleccionadas de 3 años de edad. Todas sometidas á la poda corta de forma redonda, con una ó dos yemas solamente; se ha querido, al proceder así, formar la planta primero, para que adquieran vigor su tronco y sus raíces, y después aplicarles la poda que les convenga. Todas las variedades que pasamos á indicar, son las que han vegetado satisfactoriamente en Piriápolis, que han resistido á los vientos y á las enfermedades criptogámicas en mayor ó menor grado.

Encontramos en esa sección situada al S. E., el *Castet*, muy productivo, sano, de aspecto erguido, el más precoz en la madurez de todas las variedades del viñedo. El 19 de Febrero se procedió á vendimiarlo. Según M. Renaud, da un vino semejante al Cabernet, en color y perfume, con la ventaja de ser de bastante producción; buena madera, resistente á la peronóspora, un solo sulfataje es suficiente para combatirla. Estaba plantado á bastante altura, sobre una colina con exposición al N. O.

Alicante Bouchet (híbrido de garnacha y tintorero). — Cepa también recomendable, precoz, madura antes que la Vidiella; cargaba 6 á 8 racimos, pesando 198 gramos cada uno en 1 kilo 564 gramos por cepa, de mucho color rojo brillante. Su fuerza alcohólica no es muy elevada, marcó 9° á la temperatura de 21° c. y 6.43 de acidez; pudo llegar á mayor graduación con menos ácido; su vegetación era buena y no había sido atacado

por criptógamas, en este año por lo menos, que no puede tomarse como año de prueba para enfermedades criptogámicas, pero es una variedad fina para dar color en los cortes.

El *Petit Bouchet* (híbrido de Aramon y tintorero). — Variedad precoz, había sufrido de la antracnosis, lo que constituye un verdadero defecto; sin este inconveniente se ve que será productivo; de vinos con hermosos racimos, pero en poca cantidad; recién empieza á producir. El jugo de la uva, de un color brillante como el anterior, especial para cortes con variedades poco coloreadas. El defecto de sufrir de antracnosis, hará probablememte que no se multiplique esta variedad.

El *Grand noir de la Calmette* (híbrido de Aramon y Petit Bouchet). — Vegeta bien y bastante sano, muy productivo; hermosos racimos de color negro-violáceos, pesando 350 gramos cada uno; cargaba 6 á 8 por pie.

La *Clarette blanca*.—Viene muy bien, resiste á vientos y enfermedades, crece erguida, y cargaba 10 racimos por pie, pesando 2 kilos, ó sean 200 gramos cada uno, de color blanco dorado, gusto agradable; variedad destinada á multiplicarse para producir vinos blancos. El mosto marcó 10° de alcohol y 8.09 de acidez, temperatura 26°; es clase para producir vinos finos y espumantes; se mezcla con otras variedades, sin alterar mayormente el color de aquéllas; entró también en fermentación en una cuba mezcla de clases francesas.

La *Clarette rosada* vegetaba también con vigor y cargaba regular cantidad de racimos; ambas clases son de mesa también, por el sabor agradable del fruto, aunque la uva es relativamente pequeña y sin la vista de otras variedades.

El *Terret noir*.—Clase productiva que vegeta bien, es una variedad de color; cargaba muchos racimos grandes, sanos, de subido color rojo-vio-

láceo, pulpa consistente y agradable; resistió bien á las enfermedades; en Francia sufre el oidium. Cada racimo pesaba 330 gramos, y cada pie cargaba 2 kilos 640 gramos.

El *Aramon*, de 2 años de injerto, cargaba algunos racimos de granos muy desarrollados, de color rosado subido, jugo de poco color; la planta se presentaba relativamente sana: será de gran producción en el país. Las plantas jóvenes todavía, en primera producción, traían racimos de 346 gramos, pequeños todavía, y en número de 3 á 4 por cepa; el mosto pesó 10° de alcohol y 6.35 de acidez; puede dar vinos semejantes á la Vidiella y con mayor acidez.

En Francia es la variedad más productiva: ha dado 400 hectolitros de vino por hectárea en determinadas circunstancias, plantada en terrenos ricos; en tierras pobres y sobre laderas, produce menos, pero sus vinos son mucho mejores. En Piriápolis se ha hecho un cuadro especial de Aramon sobre Rupestris, que vegetaba admirablemente.

Pasando á la segunda sección francesa, situada en la región O. del viñedo, encontramos, además de las variedades anteriores injertadas sobre Riparia y Rupestris de tercera y cuarta hoja, las siguientes clases, que tienen también su importancia:

La *Cariñana*, que se presenta sana, robusta, con grandes racimos y uvas bien desarrolladas, de color negro; no sufre de las enfermedades criptogámicas, debido quizás á que vegeta en parajes secos y muy elevados; es la región del viñedo que se halla á mayor altura, y expuesta á los fuertes y frecuentes vientos de que hemos hablado en otro lugar. En Europa es atacada por las criptógamas; cargaba 10 racimos que pesaron 2 kilos 860 gramos por pie. El mosto dió 9°2 de alcohol y 6.96 de acidez.

La *Morrastel.*—Cepa robusta y de porte erguido, sana, racimos grandes de color negro aterciopelado, uva mediana, jugo coloreado, dulce, consistente; estaba en su tercer año y cargaba 6 racimos, término medio, de forma cilindro-cónica, que pesaban 2 kilos 160 gramos; es una uva regular para mesa por su gusto poco agradable, bastante sólida la pulpa, buena para vino por su color negro; el mosto pesó 9° de alcohol, con acidez crecida.

La *Mondeuse noire.*—Variedad muy precoz; resiste bien á los vientos y enfermedades, uva negra-violácea, aterciopelada, pulpa semi-fluida, dulce y algo áspera; se hacen experiencias de cortes con la Vidiella; contiene aquélla lo que le falta á ésta en aspereza; carga bastante: 14 racimos por pie, que pesaron 2 kilos 38 gramos, ó sean 70 gramos cada racimo. El mosto marcó muy poco alcohol: 7° á la temperatura de 24° c., y la acidez que contenía, 4.32, es también muy reducida; la aspereza no debe provenir del ácido tánico, en vista de la poca cantidad que contiene.

La *Grenache* (Garnacha).—Cepa vigorosa, vegetación sana, resistente á las intemperies, racimos medianos algo apiñados, de color negro, uva de mediano tamaño, pulpa semi-coloreada; cargaba 7 racimos que pesaron 1 kilo 568 gramos, á razón de 224 gramos cada uno.

El mosto pesó 10°2 de alcohol con una acidez de 5.24 ‰, graduación muy deficiente para la variedad que produce en Europa los vinos licorosos, donde envejecen pronto y pierden el color; también sufre allá de peronóspora.

La *Syrah.*—Se cultiva también con esperanzas de éxito; son plantas jóvenes, pero han vegetado con vigor.

La *Riesling.*—Uva blanca con la que se hace el famoso vino del Rhin; se cultiva un pequeño

número de plantas de 2 años, que han producido una damajuana de vino. Los racimos son pequeños, cilíndricos, uva blanca de forma esférica, semi-fluida, dulce. El mosto marcó 11°5 de alcohol y 2.75 de acidez.

El *Chasselas dorado de Fontainebleau*, la *Œillade musquée*, variedades de moscateles, blancas, negras y rosadas, la uva morada del país, forman el grupo de las uvas de mesa; algunas de ellas, como la Œillade, con sabor y perfume exquisitos.

LAS NUEVAS PLANTACIONES

El viñedo ha sido ampliado el año anterior con numerosos cuadros de variedades selectas, productores directos, portainjertos y plantas injertadas; observamos un cuadro nuevo de Alicante × Rupestris Terras, número 20; un cuadro de Fecunda Piriápolis, un cuadro de injertos de Harriague sobre Rupestris montícola, un cuadro de Auxerrois × Rupestris Lacoste, un cuadro de Riparia × Rupestris, un cuadro de Riparia Gloria plantado á distancia de 2 metros para injertar, varios de Rupestris Montícola, uno de Aramon sobre Rupestris y uno de Jacquez seleccionado.

Todos los terrenos que ocupan estas nuevas plantaciones han sido trabajados con el arado *Défonçeur* sistema Etienne Vernette, que hemos visto trabajar admirablemente, aun sobre tierras nuevas, á la profundidad de 60 centímetros por 60 de ancho, pudiendo llegar á 75 centímetros de profundidad; cuatro yuntas de bueyes atados á un malacate y dos hombres, uno que conduce el arado y otro los bueyes, bastan para hacer ese importante trabajo. El arado trabaja lentamente y se emplean 10 días para romper una hectárea; á 60 centímetros de profundidad vuelca perfectamente enterrando los pastos y yerbas y desmenuza la

tierra, esponjándola de tal manera que la eleva á unos 15 centímetros más alto sobre el nivel de la no roturada. Es un arado de mucho costo: 1,000 pesos, puesto en el establecimiento con todos sus accesorios, cables de alambre, etc.; pero la obra que ejecuta retribuye ese costo con creces en tiempo relativamente corto.

Las plantaciones en almácigas son también numerosas; se han multiplicado clases elegidas por distintos conceptos y los portainjertos de mejor vegetación; pudimos notar la Fecunda número 1. Jacquez seleccionado, Riparia×Rupestris 101-14, Injertos de Durif, de Aramon y de Harriague sobre Rupestris Montícola; Riparia Gloria, Alicante ×Rupestris núm. 20, y otras europeas de reputación. El híbrido Franc injertado sobre Cabernet viejo para producir madera y en almácigas para multiplicar; los híbridos Fournié, Auxerrois×Rupestris y el Plant de Carmes importados el corriente año, todos ellos mostrando sus primeras hojas, y los híbridos Seibel núms. 1 y 2, últimamente llegados, que serán conservados en arena hasta el período de la plantación. Este grupo de nuevos híbridos que gozan de suma reputación en Europa, y que uno de ellos, el híbrido Franc, ha dado ya en el país resultados notables, constituye un refuerzo importante para nuestra viticultura, especialmente para los que hallan dificultades de distintos órdenes en los sistemas de injertos sobre pies resistentes.

Los *pedigrees* con que vienen acompañados no pueden ser más sorprendentes.

El híbrido *Fournié* (Riparia-Rupestris×Portuguesa azul), según el informe de la Comisión Científica nombrada en 1897, Noviembre 11, para dictaminar sobre sus condiciones, nos dice que este híbrido obtenido de semilla en 1888 y que fué plantado en 1891 en su sitio, fructificó en

1893. Resiste á las enfermedades criptogámicas, peronóspora y black-rot, sin sulfataje, y también á la filoxera.

Vegetación exuberante y vigorosa, fructificación constante, racimos medianos que pesan 100 gramos cada uno.—La producción normal por hectárea es de 33,780 kilos, que dieron en 1898, sin prensar, 65 % de vino, ó sean 100 bordalesas de 225 litros.—El vino tiene 8 colores al vino-colorímetro de Salleron, tiene un gusto *foxé*, pero que desaparece en la *hez* ó borra; es de color intenso y sólido; tiene cuerpo y robustez.—En 1893 marcó 10°; en 1894, 10°8; en 1898, 12°75.

La vendimia de 8 pies dió 62 kilos ó sea 7 kilos 750 gramos por pie.—El pie madre 24 kilos.—En su tercera hoja produce 4 kilos 500 gramos por pie.—Estas producciones han sido obtenidas en terrenos ricos de aluviones.

El *Plant de Carmes*, obtenido en 1886 de semillas de productores américo-americanos, lo pregonan sus creadores Destruel y Coste, con las siguientes ventajas: Gran fructificación, que aumenta con la edad; madurez muy precoz.—Vino de calidad superior, muy coloreado, gusto exquisito, muy alcohólico.—Resistencia absoluta á todas las enfermedades criptogámicas, sin ningún tratamiento; también resiste á la filoxera.—Es un productor directo de gran rendimiento; cuatro pies vendimiados dieron el resultado siguiente en peso: primer pie, 39 kilos; segundo, 43 kilos 500 gramos; tercero, 51 kilos 500 gramos; y el cuarto 41 kilos. Numerosas personas atestiguan estas declaraciones, verdaderamente sorprendentes.

Auxerrois × Rupestris. Según los informes de la Comisión Especial, expedidos el 1.° de Diciembre de 1899, se trata de una planta rústica, muy vigorosa, que produce vinos de mucho color, de 12° de alcohol y de gusto semejante al vino

Auxerrois ó *Malbec*, con el cual tiene mucho parecido. — Es notable por las cualidades de su vino, que se asemeja á los vinos de mesa. — Resiste á la filoxera, á la clorosis y á las enfermedades criptogámicas.

Pronto veremos producir á esos híbridos en nuestras tierras y nuestro clima, y nos daremos cuenta personalmente de su exacto valer, como hemos podido apreciarlo en las Fecundas Piriápolis, los híbridos de Bourrisquou × Rupestris de Couderc y del híbrido Franc.

Toda la parte antigua del viñedo lleva alambrados de 3 hilos con postes de granito; las secciones nuevas están alambradas con postes de quebracho y extensores de torniquetes. — Se cuida con esmero, á pesar de su mucha extensión, y recibe tratamientos especiales para las enfermedades criptogámicas. Se emplea para la peronóspora el *verdete* ó acetato bibásico de cobre, al 1 %, con éxito igual al caldo bordalés. — El oidium se combate con el *caldo Salvador*, compuesto de azufre que se emplea bajo forma líquida con pulverizador. De este modo se puede pulverizar con vientos, sin los inconvenientes que ofrece el azufre en polvo. — La antracnosis, con el ácido sulfúrico.

Las heladas son raras en aquella región, debido probablemente á la proximidad del mar, que durante la noche irradia el calor solar recibido en el día y mantiene el aire ambiente que circula sobre el viñedo á una temperatura fuera de peligro; sin embargo, el año anterior, el 4 de Octubre, se produjo una helada que causó bastante perjuicio, por tomarlos desprevenidos (No hay regla sin excepción). — En adelante se tomarán las medidas preventivas para evitar esos accidentes que han disminuído un tanto la cosecha.

Dejemos por un momento las plantaciones para

entrar en la *Bodega*. — Hasta la fecha se ha construído únicamente el primer cuerpo: falta construir el cuerpo destinado á las fermentaciones.

Está hecho de paredes de sienita, mide 62 metros de largo, 11 metros de ancho y 13 metros de alto; techo de zinc con armaduras de hierro, piso de portland. — Se hizo en 40 días, poco antes de la vendimia anterior, trabajando cerca de 100 hombres. — Cuenta con el material necesario para la fabricación de los vinos. — Cuatro toneles de 35,000 litros, 10 de 16,000, 2 de 5,500, 5 tinas de 30,000 litros, numerosos bocoys y bordalesas. — En su material de vinificación, se observa un espléndido filtro sistema *Philippe*, un generador de vapor *(Estuveuse)* sistema *Thomas*, un alambique sistema *Vandone*, una prensa Meschino, una bomba de trasiego, una desgranadora estrujadora, etc. La uva se recibe en el piso alto de la bodega y es conducida por un *Decauville* sobre los toneles de fermentación.

En la elaboración de los vinos se sigue un procedimiento especial, tal vez el único en el país. — La fermentación es cerrada y se hace en los grandes toneles de 160 hectolitros, toda con escobajo; como mero ensayo se hizo una fermentación en 60 bocoys, debido á mis indicaciones, cuyos vinos servirán para compararlos con los fermentados en otros envases. — Se sigue el procedimiento muy acertado de los pies de cuba. — Dos días antes de vendimiar una variedad, se prepara el pie de cuba con la variedad con que debe mezclarse al 1/4 ó 1/5, siendo ésta de mejor color y mejores condiciones de perfume, alcohol y acidez; cuando ésta se halla en fermentación, se le agrega la otra variedad, que debe ocupar el mayor volumen. — La clase Vidiella, que forma por ahora la base del viñedo, ha sido objeto de numerosos cortes en ese sentido; se han hecho una serie de

experimentos, de los cuales puede resultar algo muy importante para esa variedad tan productiva, tan rústica y resistente á las enfermedades, que hace vinos finos, pero que no se pueden conservar sin que se altere su débil color y demás condiciones.—Se le han buscado cortes con variedades coloreadas, astringentes, ricas en glucosa y en acidez, que le sirvieran de mordiente, por decirlo así, para fijar el color, sus buenas condiciones y aumentar otros elementos de que carece.—Es así que entró en fermentación con levaduras de pie de cuba, de *Terret noir*, de *Alicante Bouchet*, de *Murviedre*, de *Mondeuse*, de *Harriague*, de *Fecunda Piriápolis* y mezclas de variedades francesas, que por su poca cantidad no pueden elaborarse por separado, de levadura seleccionada del *Medoc;* con esta última hicimos algunos experimentos sobre la Vidiella, haciéndola fermentar con escobajo y sin él, y sobre el Picquepoul y el *Murviedre.* De todos estos experimentos conoceremos el resultado cuando se analicen los vinos correspondientes.

Las fermentaciones se hicieron de un modo regular y terminaban bien después de 4 ó 5 días de fermentación, aunque en algunos casos llegara la temperatura al grado 38° c.; son indudablemente levaduras especiales que se multiplican y viven á temperaturas elevadas. Procuraremos multiplicarlas en laboratorio para estudiar sus condiciones.

Las uvas, por otra parte, al llegar á la bodega traían bastante color; al ser exprimidas producían mostos de 28° en algunos casos. Al ocuparnos de los análisis de los mostos en las diferentes variedades, dimos las temperaturas á que se encontraban, como dato interesante. La bodega, debido á su techo de zinc, mantenía una temperatura elevada.

En nuestras experiencias con levaduras se-

leccionadas, esterilizamos el mosto de Vidiella á 70° c., mosto que marcaba 10° 2 de alcohol y 9,59 de acidez; sembramos á 25° c. la levadura para hacer el *levain;* y cuando hubo consumido más de la mitad del azúcar á los dos días, se sembró en 4 bocoys, dejando dos como testigos; la siembra se hizo á las 3 p. m.; á las 5 p. m., dos horas después, empezaron á fermentar; los testigos llenados por la mañana no habían empezado la fermentación; á los tres días y medio concluyó la fermentación de los primeros; cuatro días necesitaron los segundos.

La temperatura máxima á que llegaron fué de 33° c., la mediana 28°.—La temperatura de la bodega varió entre 20° y 27° c., durante los 15 días en que recogimos ese dato.

En las experiencias sin escobajo con la Vidiella, duró 4 días la fermentación con las temperaturas siguientes, tomadas cada 24 horas:

Día	5.	Temp.	mosto	26°	Temp. bodega	26°
»	6.	»	»	33°	» »	21°
»	7.	»	»	30°	» »	20°
»	8.	»	»	31°	» »	23°
»	9.	»	»	29°	» »	21°

Otras fermentaciones en bocoys de cortes de Vidiella y Murviedre con escobajo, llegaron á 38° c., en su máxima.

Las fermentaciones con pie de cuba, que no difieren en nada de las hechas con pie de levadura seleccionada, son igualmente rápidas, duraban el mismo tiempo.

Este sistema de pie de cuba tiene una ventaja enorme: permite efectuar la vendimia con toda clase de tiempo, ya sea frío ó lluvioso. Con lluvia moderada no se suspendía la vendimia en Piriápolis; la uva, aunque algo mojada, entraba á los

toneles con su pie de cuba en fermentación, sin que ésta se interrumpiera para nada.— Desaparece así el peligro de la podredumbre del racimo cuando se suceden los días lluviosos y no se puede vendimiar, y de que se lleven á la cuba por la misma causa fermentos extraños á los que deben producir el alcohol.

La uva se recoge á su debido tiempo, cuando está sana, con la acidez y el azúcar que conviene; las uvas dañadas es sabido llevan una serie de fermentos que sobrepasan ó ganan con frecuencia al iniciarse la fermentación á la levadura alcohólica, resultando consecuencias fatales para la conservación de los vinos; de ahí proceden muchas enfermedades, que se manifiestan ulteriormente.

Es preferible, por tanto, vendimiar antes de la completa madurez, cuando el mosto contiene una acidez alrededor de 8 ‰; está probado que las levaduras trabajan mejor en caldos ácidos, y se tiene á la vez la ventaja de vendimiar uvas sanas; agregar azúcar á los mostos para subir el grado alcohólico, es una operación que se considera como lícita, y á la que pocas fermentaciones escapan, aun con mostos relativamente azucarados, pues se les agrega azúcar en mayor ó menor cantidad [1]. Aseguramos también la acidez á los vinos, que es un elemento indispensable para su buena conservación; ácidos que combinados con el alcohol, producen éteres de aromas agradables que caracterizan y dan realce á los vinos.

(1) Esto no importa decir que allí se use este procedimiento, pues se prefieren los vinos frescos, sacrificando más bien una parte de alcohol á otras condiciones que deben tener para su buena potabilidad.

LA ADMINISTRACIÓN

Tiene su parte interesante la Administración del establecimiento, donde hay 100 peones que trabajan, en término medio.—Diremos dos palabras sobre ella.

El establecimiento está dirigido por un mayordomo, que es actualmente Mr. Prosper Renaud, que da movimiento y vida á aquel mecanismo en cierto modo complicado.—Es la cabeza principal á cuyas órdenes hay elementos subalternos que hacen ejecutar sus órdenes; se cuenta entre ellos un administrador de la Central ó casa de los peones, que corre con todo lo concerniente á la alimentación y anotaciones de trabajo; lleva los siguientes libros: 1.º Un libro donde se anota el trabajo diario de cada cuadrilla, apuntando las faltas de los peones. 2.º Un libro de gran formato: liquidación de sueldos según días de trabajo; este libro está dividido en nueve columnas, encabezadas con los siguientes títulos: nombre, oficio, sueldo, días del mes (31 columnas), días de labor, importe del trabajo, entregas á cuenta, saldo á su favor, observaciones. 3.º Un libro Diario. 4.º Un Mayor. 5.º Libro de víveres, donde se anota todo lo que se gasta. 6.º Libro de entrada de víveres. 7.º Libro de ganado. 8.º Libro de cueros.

Toda la peonada es por mes y á razón de 8 á 10 pesos; los descuentos se hacen cuando faltan al trabajo, no siendo por enfermedad.

El mayordomo dispone en la tarde el trabajo del día siguiente, entregando á un capataz por escrito la distribución del trabajo de las cuadrillas y peones especiales; el capataz se encarga de leérselas en la noche: cada uno sabe así lo que le

corresponde hacer al día siguiente, al toque de campana.

El establecimiento tiene carpintería y herrería, donde se hacen los trabajos y reparaciones concernientes del material rodante y de explotación.

Habría también material suficiente para llenar muchas páginas, si debiéramos ocuparnos con alguna detención de otras plantaciones extrañas á la vid, que valorizan á la vez que adornan aquellos parajes. El monte de 40.000 olivos, las doscientas hectáreas plantadas con montes artificiales de variadas acacias, eucaliptus, pinos marítimos, insignes, cipreses, álamos, sauces, mimbres, y otras esencias forestales, que se extienden hasta la región de la playa, conteniendo las arenas invasoras, y transformando en tierras productivas los estériles arenales que se destacan sobre la costa; árboles repuestos repetidas veces, hasta conseguir arraigarlos, donde se han gastado en esa tarea capitales crecidos, que sólo producen pequeños intereses cobrables á largos plazos. Sólo una voluntad poderosa y un empeño tenaz que mucho honran y enaltecen á quien los posee, cuando son puestos al servicio de una causa tan noble como la de aumentar la riqueza nacional, han podido insistir en llevar á cabo una empresa semejante, envuelta en tantas dificultades y contratiempos. Pero no importa: la perseverancia ha triunfado, la obra está al terminarse. El viñedo ya se costea sus gastos, muy pronto reintegrará una parte del capital invertido, y habrá quedado, para honor del país y satisfacción y provecho del propietario, el castillo de Piriápolis, especie de monumento, construído con las sienitas de la tierra, sobre las desiertas playas del puerto del Inglés, rodeado de montañas y cerros gigantescos, cubiertos de una vegetación indígena, que en un tiempo prestó apacible sombra á nuestros aborígenes, don-

de hoy cantan la calandria y el zorzal; y á su pie, sobre llanuras y laderas, los montes artificiales, los verdes pámpanos de las vides productivas, que darán realce á nuestras industrias, marcando la línea divisoria entre dos épocas muy diferentes: una donde sólo ha operado la naturaleza en sus múltiples manifestaciones, y la otra donde intervino el esfuerzo inteligente del hombre.

Saluda al señor Director muy atentamente.

TEODORO ÁLVAREZ.

NOTA

De las mejores cepas ensayadas en Piriápolis durante los años 1896, 1897, 1898 y 1900.— Las que no han dado ampliamente resultados prácticos, tanto en el desarrollo, resistencia á las enfermedades y fructificación abundante, han sido completamente eliminadas, y esas variedades son numerosísimas.

VINÍFERA

RESUMEN DEL ESTUDIO EN EL SITIO

Alicante Henri Bouschet

MADUREZ 2.ª ÉPOCA

Sufre en los terrenos demasiado bajos; sin embargo en todas partes da abundante cosecha, vino magnífico y sólido, con 10° y 6.43 de acidez.

Aramon

MADUREZ 3.ª ÉPOCA

En el mediodía de Francia puede dar cosechas de 400 hectolitros por hectárea; aquí necesita terrenos abrigados de los fuertes vientos de primavera; madura perfectamente: 10º de alcohol, 6.35 de acidez.

Aspirant Bouschet

MADUREZ 2.ª ÉPOCA TARDÍA

Produce perfectamente en cualquier terreno y en cualquier exposición; hermosos racimos de color intenso.

Aubun

MADUREZ 3.ª ÉPOCA

Sufre algo con los grandes vientos, que rompen sus ramas; buena cosecha mediana; no sufre las criptogámicas.

Carignan

MADUREZ 3.ª ÉPOCA

Produce bien, principalmente en terrenos buenos; erguida; no sufre con las heladas porque brota tarde; muchos y hermosos racimos: 10º de alcohol y 6.96 de acidez.

Castet

MADUREZ 1.ª ÉPOCA

Esta planta, cuyos racimos tienen el gusto particular del Cabernet y cuyo vino es muy fino, produce admirablemente aquí; resiste perfectamente los vientos y las heladas, las enfermedades criptogámicas; tiene una vegetación lujuriosa, tanto en los terrenos secos como en los húmedos, y se llena de racimos. En este clima tiene gran porvenir y reemplazará al Cabernet, cuyas ventajas posee, sin tener sus defectos.

Chasselas Fontainebleau

1.ª ÉPOCA

Esta excelente planta que da un racimo de mesa y de cuba muy estimado, muy precoz, que se conserva mucho tiempo en la planta, no produce aquí si no se le somete á ciertos cuidados que la preserven de los vientos y de las intemperies de primavera. Es necesario plantarla en terrenos bien preparados, bien abrigados, bien expuestos é injertados preferentemente sobre Aramon Rupestris Ganzin. En estas condiciones opera maravillas.

Chasselas Muscat

2.ª ÉPOCA

No necesita todos los cuidados del precedente, es más robusta y da mucha uva muy codiciada por las abejas.

Clairette dorée

3.ª ÉPOCA

Esta planta de primer orden parece encontrar aquí su medio predilecto. La tenemos en todas partes, goza de una vegetación exuberante y se carga de magníficos frutos; uva blanca de que pueden hacerse excelentes vinos espumantes: 10° de alcohol, 8.09 de acidez.

Clairette rose

3.ª ÉPOCA

Lo mismo que el precedente, fruto de un rosado delicioso. Las Clairettes pueden injertarse preferentemente con Rupestris Montícola.

Durif

1.ª ÉPOCA

Maravillosa en este país, brota con extremo vigor, se cubre de racimos y no sufre ninguna enfermedad criptogámica. Es de mucho porvenir aquí, pero es necesario vendimiarla muy temprano porque los pájaros dañan el fruto.

Grand Noir de la Calmette

2.ª ÉPOCA

Uno de los mejores híbridos Bouschet, produce

muy bien, resiste las intemperies y las criptogámicas, y da mucha uva grande de jugo muy colorado.

Grenache

3.ª ÉPOCA

Buena vegetación; mucho fruto; vino de calidad: 10° 2 de alcohol y 5.24 de acidez.

Mondeuse

2.ª ÉPOCA

Planta especial para resistir las intemperies de primavera, cambios bruscos de temperatura que dañan á la mayor parte de las cepas; heladas; fríos tardíos; vientos; humedad durante su florecimiento; enfermedades criptogámicas; sequía, etc. La Mondeuse lo resiste todo, sin duda porque es hija de los Alpes. La Mondeuse es quizá nuestra planta más preciosa, tanto por su rendimiento, que puede alcanzar á 200 hectolitros por hectárea, como por la fuerza de su vino, cuya astringencia permite consolidar la debilidad de nuestros vinos Vidiella y de hacerlos resistentes á *la casse*.

Mourvedre

3.ª ÉPOCA

Esta cepa produce en todas partes y se carga bastante de fruto; su vino duro y astringente es precioso para el corte, porque es de gran solidez, medio erguida, brota tarde, y así se libra de las heladas: 10°2 de alcohol y 6.44 de acidez.

Petit Bouschet

1.ª ÉPOCA

La mejor creación de Bouschet puede dar 200 hectolitros por hectárea, pero aquí sufre algo la antracnosis en los parajes húmedos. Se debe plantar mucho, pero es menester elegir el terreno y la exposición abrigada. Vino de primer orden como frescura, color y conservación.

Portugais bleu

1.ª ÉPOCA

Sufre con los grandes vientos que rompen sus ramas. Aparte de eso, resiste admirablemente el mildew y da cosechas muy regulares. Produce muy bien. Es medio erguida.

Riesling

1.ª ÉPOCA TARDÍA

Da los famosos vinos blancos del Rhin y Marcbrune. Aquí tiene una vegetación espléndida y buena fructificación.

Syrah

2.ª ÉPOCA

Da los renombrados vinos del Hermitage. Aquí tiene una vegetación magnífica; resiste notable-

mente las enfermedades criptogámicas y las intemperies. Necesita alambrado y poda larga. En estas condiciones produce mucho. Cepa fina.

Terret

2.ª ÉPOCA

Por todas partes está en plena vegetación y cubierta de racimos. Es de las plantas que producen mejor en el país. El racimo es perfecto y da excelente vino.

Ulliade y Cinsant

1.ª ÉPOCA TARDÍA

Dos cepas que se asemejan mucho y que crecen aquí de una manera admirable en todos los terrenos. Dan una uva exquisita, de mesa, y es de primer orden para cuba. Desde todo punto de vista son recomendables.

Valdiguier

3.ª ÉPOCA

Uva grande; produce en tronco fuerte; hermosa vegetación en todos los terrenos; pero sufre algo con la sequía si el terreno no está bien preparado con una buena arada.

Morastel

3.ª ÉPOCA

Parece crecer perfectamente aquí. Resiste el mildew mejor que en Europa. Madura perfectamente y sus racimos son numerosos: 9° de alcohol.

LÉASE CON CALMA.—De ciento setenta y cuatro variedades de portainjertos americanos, americanos portainjertos híbridos y americanos productores directos, sólo hemos podido obtener como sobresalientes las pocas variedades que van á continuación.

PRODUCTORES DIRECTOS AMERICANOS

SE PLANTAN DE SARMIENTO SIN INJERTAR

ÆSTIVALES

Cuningham

Requiere poda muy larga; resiste bien las enfermedades criptogámicas; da abundante uva que produce un vino blanco bastante delicado. Sufre con el viento: 10°5 de alcohol y 11.31 de acidez.

Jacquez

Es la planta del pobre, frecuentemente abandonada y á la cual se ha vuelto siempre. No hay

que plantar Jacquez de semilla, sino sarmientos bien seleccionados. En Europa se ha plantado en donde no producían las otras cepas. Sus cosechas alcanzan á 100 y 150 hectolitros la hectárea en buenos terrenos, en que produce mejor que cualquiera otra variedad americana. Aquí, salvo en los parajes muy secos, en que el producto resulta de uva pequeña, crece y produce perfectamente. Su uva, muy sana, puede permanecer largo tiempo en la planta y soportar todas las intemperies sin podrirse. Su vino es un vino de corte de primer orden y tiene hasta 40 de extracto seco. Es un excelente portainjerto que puede injertarse en toda edad. Su porvenir es grande en el país. Su uva, grande y carnosa, resiste bien la pourridié y la excesiva humedad. Los terrenos fuertes del país le convienen particularmente.

Herbemont

Requiere poda muy larga; produce en todas partes con gran fuerza; da masas de racimos, cuyo vino es muy bueno; muy refractario á la peronóspora. Es de porvenir.

Hybrides de Labrusca

NOHA

Cepa muy rústica; tiene gran desarrollo. Es una híbrida con sangre de Labrusca. Los racimos, blancos y numerosos, maduran bien y tienen un gusto ligeramente foxé muy agradable. El vino es bueno y el aguardiente superior.

Othello

Esta planta está aquí en su ambiente. Sus cosechas son muy buenas. La uva es soberbia, madura perfectamente y da 10° de alcohol y 6.43 de acidez. Su vegetación no deja nada que desear. En los terrenos medianos puede dar 100 hectolitros y más por hectárea.

Secretary

No resiste la filoxera sino en buenas tierras. Es de vegetación mediana, pero se cubre de racimos, cuya uva grande, azucarada, es muy buena para mesa.

Black defiance, Black pearl. Canada, Senasqua y Cataioba

Estas plantas y otras muchas no dan resultado aquí. Su resistencia es insuficiente y no tienen vegetación.

Franco × americanos. Alicante × Rupestris-Terras 20

1.ª Época

Tiene aquí una vegetación magnífica en todos los terrenos. Su fructificación es considerable, pero más regular en los terrenos medianos que en los muy húmedos. Se puede plantar sin titubear. Es una cruza de Alicante-Bouschet por Rupestris. Se

le considera uno de los híbridos directos más vigorosos y más fructíferos. Tiene una resistencia filoxérica muy grande para un directo, análoga quizás á la del Jacquez. Resiste bastante el black-rot. Su vino da un buen aguardiente. Se adapta á distintos terrenos, es muy productivo y madura temprano. Tiene buen gusto y alcanza á 11° de alcohol. Su rendimiento es bueno, semejante al Gamay. Ningún híbrido se adhiere al terreno con tanta facilidad á través de las raíces de las otras plantas. Sus estacas prenden como juncos.

Híbridos Couderc Bourriscou×Rupestris

4.ª ÉPOCA, 604

Excelente en los buenos terrenos medianos; prenden fácilmente las estacas; da mucha uva y un vino de color.

Bourriscou×Rupestris

4.ª ÉPOCA, 603

Es una planta de vegetación maravillosa, tanto en los terrenos malos, secos y pedregosos, como en los suelos húmedos y subsuelo duro. Á los 3 años da 6 kilos de fruto sobre cualquier tronco. No sufre ni con la helada, ni la peronóspora, ni la antracnosis, ni el oidium, ni nada. Es una planta que debe emplearse mucho. Da un vino magnífico y muy bueno.

Bourriscou×Rupestris

4.ª Época, 601

Un poco menos vigorosa que la precedente, no crece tan bien en los terrenos y madura su fruto un poco más tarde; pero los racimos son más grandes y la cosecha abundante en vino y color.

Chasselas×Rupestris

2.ª Época, 4101

Híbrido de mucho mérito, buena vegetación, abundante fruto, vino rojo subido, soberbio; 10°5 de alcohol y 8.74 de acidez. Muy recomendable.

Fecunda Piriápolis

3.ª Época

Este híbrido extraordinario, por el estilo de los Rupestris×Bourriscou y Chasselas×Rupestris, pero muy superior á ellos, sobre pie de tres años la cosecha mediana es de 4 kilos 800 gramos, con 10° de alcohol y 10.5 de acidez. Produce en todos los terrenos y se adapta á todas las podas. No sufre ni la helada, ni la caída de la uva, ni ninguna enfermedad criptogámica, y da cosechas á la 2.ª hoja. Su vino, perfecto de todo punto de vista, es de un color rojo intenso, el mejor vino de corte conocido. Esta planta está destinada á producir una revolución en los viñedos del país.

Herbemont D'Aurelles de Paladines

3.ª ÉPOCA

Híbrido aparecido por casualidad en 1882 en las propiedades del General D'Aurelles de Paladines en Argelia, es casi seguro un Herbemont cruzado con el Tizousine bon Afrarat de los Kabilas. Esta planta requiere buenos terrenos, profundos; no padece con la humedad y no es sensible á ninguna de las enfermedades conocidas. Da cosechas increíbles, pudiendo alcanzar á 300 hectolitros por hectárea. La uva es pequeña y poco coloreada, pero los racimos pueden llegar al peso de un kilo, y son excesivamente numerosos. Alcohol 9°5 y 5.98 de acidez.

AMERICANOS PORTAINJERTOS

Rupestris Montícola, Phénomène du Lot, St. Georges, Syas

Estos Rupestris son los mejores portainjertos conocidos. Aquí están en su país predilecto. Producen perfectamente en todos los terrenos. Para el injerto sobre mesa son los que dan más resultado. Su pie engruesa muy pronto y queda en relación con el injerto.

Vitis Rupestris Selectionés

Más puros que los precedentes, son más vigorosos y superiores para los terrenos húmedos.

Riparia Gloire de Montpellier

Es el portainjerto que da más enormes cosechas, pero es necesario que esté bien adaptada al terreno que le conviene, en tierras ligeras, bien aradas. No tiene semejante y ha de plantarse con preferencia á otras.

Estos híbridos son todos de positivo valor para el país. Tienen una resistencia absoluta para la filoxera; reciben fácilmente el injerto; sirven para toda clase de vinífera; su vegetación y su robustez son admirables. Varios de ellos son productores directos de primer orden y hay para todas las adaptaciones.

Aramon × Rupestris Ganzin, núm. 1

Uno de los más poderosos y mejores portainjertos conocidos. No le dañan los terrenos arcillosos muy húmedos. Se ha notado que sus injertos resisten mejor la helada que cualquier otro portainjerto. Son especiales para el Aramon y el Chasselas.

Aramon × Rupestris Ganzin, núm. 2

Un poco menos potente que el núm. 1, pero superior en todas las tierras secas.

Gamay Couderc, núm. 3103

Muy buen portainjerto. Fácil unión de la estaca y al injerto, pero necesita terreno bien arado.

Bourrisco × Rupestris, núm. 3904

De gran belleza y vigor. En Francia es planta

estimada como productora directa, pero aquí su cosecha deja mucho que desear y es preferible hacer de ella un portainjerto.

Bourriscou × Rupestris, núm. 3707

Vigoroso como el precedente, se presta á todas las tierras. Su cosecha también deja que desear.

Bourriscou×Rup., núms. 601, 603 y 604

Tres maravillas obtenidas por M. Couderc, el más justamente célebre de los hibridadores. Estas tres plantas son excelentes portainjertos, y en este país son de tal manera fructíferas, que es preferible dejarlas como productores directos.

Chasselas×Rupestris, núm. 4401

La misma observación respecto á este número.

Rip.×Rup.×Aramon, núm. 210

Mucho vigor y regular en fruto, muy buenos portainjertos para los terrenos medianos.

Rup.×Petit Bouschet, núms. 503 y 504

Dos números poco más ó menos semejantes; mucho racimo, pero una vegetación tan hermosa y un tronco de tan rápido desarrollo, que sería un error no convertirla en portainjerto. Ninguna como ella para suelos pobres.

Riparia Tourmenteux

Gran fuerza de vegetación. Es superior á la Gloria en las tierras más fuertes y húmedas.

Riparia Grand Glabre

Tiene mucha analogía con la Riparia Gloria, pero es superior á ella en los terrenos secos.

Solonis

Esta cepa se presta mucho al injerto. Las estacas chicas prenden mejor que las grandes. Vale mucho para ciertos terrenos húmedos y algo salados, pero sufre con la sequía.

Híbridos portainjertos Américo×Americanos, Riparia×Rupestris

Son híbridos obtenidos por el célebre profesor de Burdeos Millardet y por M. Couderc. Han dado raíces más fuertes y más penetrantes que los de Riparia. Aquí producen muy bien en tierras fuertes. Sufren menos que la Rupestris con la pourridié. Dan buen resultado con el injerto. Tienen mucho porvenir.

Riparia×Rupestris, 101^{14}

El número 101^{14} es el Riparia Rupestris que resiste más la sequía y los terrenos pedregosos y calcáreos; su hoja es más gruesa y más espesa que

la de los otros números. Produce espléndidamente en los terrenos fuertes.

Rupestris×Riparia

Estos híbridos son perfectos como consistencia de estaca, resistencia á la sequía y vegetación. Soportan muy bien el injerto y su follaje es el más hermoso del viñedo en época de fuertes calores y grande sequía.

Cordifolia×Rupestris

Estos híbridos soportan bien el injerto, pero en vegetación no valen lo que los anteriores.

Berlandieri

No se desarrolla bien sino en el tercer año. Son especiales para los terrenos calcáreos. No tienen razón de ser aquí.

Cordifolia de Grasset, Candicans de Bouisset, Solonis×Cordifolia, Æstivalis Riparia

Estos híbridos y otros más producen muy bien aquí, pero como vegetación son todos inferiores y resistencia á la sequía, á los Riparia×Rupestris y Rupestris×Riparia.

HÍBRIDOS FRANCO AMERICANOS PORTAINJERTOS

Mourvedre×Rupestris, 1202

Planta para terrenos calcáreos. Justifica aquí su reputación europea. Produce en todas partes.

Cabernet×Rupestris Ganzin

Esta sobrepasa á todas las demás porque se hace tan hermosa en las tierras secas y áridas, como margosas, duras y arcillosas; no importa el subsuelo: siempre está verde, linda y poderosa.

Chasselas × Berlandieri, Alicante Bst. Rupestris, Cabernet × Cinerea, Alicante × Cordifolia, York Madeira × Bourriscou.

Y otras, producen perfectamente aquí; pero su desarrollo es más lento que el de las precedentes, cuyo valor están distantes de tener como regularidad en la vegetación y como adaptación.

PLANTA CARMES

HÍBRIDO AMÉRICO-AMERICANO

Productor directo, resistente á las enfermedades criptogámicas.

Datos sobre esta planta, por los propietarios señores Destruel y Coste:

ORIGEN

En 1885 hicimos sembrar algunos granos de vides americanas, con el objeto de obtener unos portainjertos en la época en que nos estaba pro-

hibido introducir plantas americanas en Figeac. Los granos que germinaron permanecieron tres años sin haberse vuelto á picar; al tercer año, cuál no sería nuestra sorpresa cuando vimos un pie que se destacaba de los otros trepando sobre un pequeño manzano! Dió cuatro racimitos que maduraron lo menos 20 días antes que las otras variedades, sin ningún vestigio de enfermedad. Todas las hojas se conservaron hasta las primeras heladas, mientras que las otras hacía largo tiempo que se habían despojado de ellas.

Durante el invierno del mismo año lo arrancamos para plantarlo solo, y nos dió diez y siete racimos de un tamaño casi mediano; no se perdió ni una uva y llegó á una madurez perfecta con una vegetación sorprendente y siempre sin huellas de enfermedades criptogámicas, cuando á su lado había plantas injertadas, Otelos, que fueron diezmadas completamente por el *black-rot* y el *oidium*.

Á la sexta hoja, es decir, dos años después de haberla replantado, dió una gran cosecha, siempre sin tratamiento.

En vista de semejante resultado, en el invierno siguiente plantamos todas las estacas, sin cuidado alguno, en un terreno á 500 metros de Figeac, llamado *Bataillé*. Suelo arenoso compuesto de cuarzos descompuestos, pobre y poco profundo, sin haber recibido jamás la más mínima estercoladura, ni aun en el momento de la replantación. Los vecinos pueden atestiguarlo. Para el caso que se desee tomar informaciones de ellos, los indicamos: señores Luis Lacombe y Canivet, Consejeros Municipales; Luis Valet, Luis Balat y Gibrat, propietarios, vecinos de nuestro viñedo.

En los 10 años que estudiamos esta planta, sea en almácigo, sea en pleno cultivo, hemos quedado muy satisfechos y convencidos de que es una gran

esperanza para el porvenir de las regiones vitícolas en que la filoxera, el black-rot y todas las enfermedades criptogámicas causen estragos. Queriendo tener la plena certeza del origen de nuestra *Planta Carmes*, rogamos á los señores Malafosse y de Bouttes, que acababan de terminar en Julio del 97 el examen legal de otro productor directo en el Lot, que pasaran por Figeac. Estos señores, conocidísimos en el mundo vitícola por su competencia ya demostrada en su primera misión, accedieron á nuestro pedido. Los acompañaba el distinguido profesor de agricultura señor Pezet.

Después de haber mostrado á dichos señores el pie madre de la *Planta Carmes*, nos transportámos al viñedo llamado *Bataillé*, que comprende una plantación mezclada de plantas francesas injertadas y nuestra *Planta Carmes* directa. Y constataron aquellos señores que el suelo del viñedo no presentaba más de 25 á 30 centímetros de profundidad y provenía de cuarzo descompuesto; muy pobre.

Del punto de vista ampelográfico, observaron en nuestra planta:

1.º Que habiendo el black-rot inutilizado las cuatro quintas partes de la cosecha en las variedades francesas injertadas durante los días de invasión, el 10, el 11 y el 12 de Julio, nuestra viña de *Bataillé* constituía por ese hecho un campo de experimentación y de ensayo sin igual, para poder constatar el grado de resistencia de una cepa á esa enfermedad.

2.º Que nuestra planta *Carmes*, estaba intacta y no presentaba manchas de black-rot, ni de otras enfermedades, ni en las hojas, ni en los racimos, y eso sin tratamiento cúprico.

3.º Que la vegetación de nuestra planta *Carmes* es tal, que, para dominarla, cada cepa se ha

instalado en cordones superpuestos, llegando los sarmientos hasta 5 y 7 metros de longitud.

4.º Que su fructificación no puede compararse á la de otras variedades, porque es extraordinaria.

5.º Que nuestra planta *Carmes* tiene filoxera, pero es fuertemente resistente en un suelo malísimo. Ninguna cepa, sea de la edad que fuere, presenta síntoma alguno de debilidad.

6.º Que nuestra planta *Carmes* parece ser una hibridación américo-americana, con intervención de Riparia ó de Rupestris, como factor principal.

En esta hipótesis, el señor Malafosse (*Labora*), en su crónica agrícola del 28 de Julio de 1897, en el *Express du Midi*, dijo:

«Es un híbrido de Rupestris y de Clinton, con «un tercer factor francés, que le ha dado el des- «arrollo de la uva y la fecundidad.»

7.º Que nuestro híbrido presenta cierta analogía con el Clinton, pero que ampelográficamente difiere de él por la hoja, que es de un verde más oscuro, por su tegumento más espeso y más consistente, por el seno pedicular en U más abierto, por sus lóbulos más agudos, por la resistencia á la filoxera, y sobre todo por una fructificación que no puede compararse á la del Clinton, bien conocida además como mediocre productor.

8.º Que la determinación definitiva de los diversos factores de nuestra planta *Carmes* podrá establecerse por un semillero de pepitas, de las cuales algunas reproducirán los caracteres principales de sus autores (padre y madre). Este semillero va á efectuarse, bajo nuestra vigilancia, durante el invierno de 1897-98.

9.º La degustación de nuestro vino de Carmes ha dado lugar á las observaciones siguientes:

Hermoso color carmíneo, gusto ligero de *foxé*,

menos pronunciado que en el Otelo y susceptible de desaparecer enteramente con una buena vinificación. (Empleo de levaduras, fondos de cuba con cepas escogidas, pronto trasiego, etc.)

El análisis ha dado: 9° de alcohol, 5 ½ de acidez, 18.30 de extracto seco. Este análisis prueba que nuestro vino se halla normalmente constituído, es de buena conservación y susceptible de entrar en el consumo corriente.

10.° Aquellos constataron que nuestra planta Carmes está llamada, por el conjunto de sus cualidades, por su mejor resistencia á las enfermedades criptogámicas y por su naturaleza precoz, á prestar inmensos servicios á los viticultores desarmados, cuyas viñas asuela actualmente el black-rot en los principales departamentos franceses.

SUS VENTAJAS

He aquí en pocas palabras las ventajas que dan mérito á nuestra planta *Carmes:*

1.° Gran fructificación, progresiva con la edad.

2.° Madurez muy precoz, lo que permite cultivarla en puntos elevados.

3.° Calidad de vino superior, muy coloreado y de gusto agradable y muy alcohólico, cosa que lo habilita en sumo grado para cortes.

4.° Resistencia absoluta á todas las enfermedades criptogámicas, lo mismo que á la filoxera, sin él más mínimo tratamiento. Plantada en medio de viñas contaminadas y filoxeradas presenta una vegetación extraordinaria.

5.° Productor directo.

RENDIMIENTO

En los cinco años que nuestra planta *Carmes* ha entrado en plena producción, nuestro rendimiento por hectárea jamás ha bajado de 205 hectolitros por término medio, aun atravesando épocas críticas de sequía, caída de la uva, granizo, etc.

Sin cuidados especiales y con el mínimum de las gastos de conservación, hemos realizado constantemente un beneficio anual de importancia, fuera de la venta de sarmientos.

En efecto, si se calcula el precio del hectolitro á 15 francos, pongamos por caso, valor de los vinos de Aramon du Midi (siempre lo hemos vendido á mayor precio), se obtiene un resultado de 4.075 francos por hectárea.

Si se rebajan 300 francos como gastos de cultivo y amortización, queda un beneficio neto de 3.775 francos. No nos imaginamos que dicha cifra, que es el mínimum, sea alcanzada con frecuencia por otras variedades.

RESÚLTADO DEL PESO DE CUATRO PIES

Tuvimos la curiosidad de pesar los racimos de cuatro pies, los más viejos y los más fructíferos, delante de los testigos siguientes: señores Garrigon, Consejero Municipal; Loubière, antiguo empleado; Bru, de la Caja de Ahorros; Cros, antiguo profesor, todos de Figeac.

El resultado sobrepujó nuestros cálculos.

Los racimos del 1.er pie dieron 39 k.
» » » 2.o » » 43 k. 500

Los racimos del 3.er pie dieron 51 k. 500
» » » 4.o » » 41 k.

Peso neto, tara hecha de los cestos que los contenían.

PLANTACIÓN

Las plantas *Carmes*, siendo de gran vegetación, deben ser puestas á 3 metros una de otra, en el sentido de la línea, y éstas á 2 metros; es decir, que se necesitan 6 metros cuadrados para cada planta, ó sea, por hectárea, 1666 pies, más ó menos.

PODA

En los dos primeros años de plantación se necesita poda corta, de 15 á 20 centímetros á flor de tierra. Al tercer año, hay que ponerle alambre, clavando los piques á cuatro metros de distancia; se deja un gajo de 3 metros de longitud. Al cuarto año, se dejan dos ramas de 3 metros cada una. Al quinto año, si la tierra es buena, se pueden dejar 3 ramas. Desde entonces está la planta hecha. Las ramas que están sobre el alambrado no hay necesidad de renovarlas. Se corta en pequeños sarmientos de dos ó tres yemas. Desde ese momento será difícil encontrar un pámpano con menos de 3 ó 4 racimos.

Esta planta prende muy bien de estaca; se la planta como se hacía antiguamente con las plantas francesas, después de haber hecho una arada de 30 á 50 centímetros, según la profundidad del suelo.

DIVERSOS TESTIMONIOS

El abajo firmado, Víctor Delroc, hermano de las Escuelas Cristianas, director en Gaillac (Tarn), certifica que el señor Destruel, cultivador viticultor de Figeac, posee una planta que merece, por su rendimiento excepcional, llamar la atención de los que se preocupan del mejoramiento de sus viñas.

Dicha planta, que el referido Destruel ha introducido á guisa de ensayo en los viñedos que posee á las puertas de Figeac, ha sido obtenida por semilla. El año 1896 se hallaba esa planta en su 4.º año, y sin tratamiento de ninguna especie daba una producción verdaderamente notable, mientras que las especie injertadas que se hallaban á su lado habían recibido tres curaciones dispendiosas y estaban con su cosecha casi arruinada por el black-rot, el mildew, la antracnosis, etc.

Además de su rendimiento singularmente rico, se recomienda esta planta por su precocidad, porque en la época en que yo la observé, el 30 de Agosto, estaba casi en plena madurez, en tanto que las otras especies comenzaban á pintar.

Doy este certificado menos en provecho del se, ñor Destruel, que en el de los viticultores que, después de ensayar la planta mencionada, lamentarán no haberla conocido antes.

VÍCTOR DELROC.

En Gaillac, el 3 de Septiembre de 1896.

El infrascrito, Elio Arène, propietario, domiciliado en Beaumont, ex alcalde de dicha Comuna;

miembro de la Sociedad Agrícola é Industrial del Lot; regente de los castillos y dominios del señor conde de Murat, antiguo diputado, tiene el honor de certificar que en Septiembre último visitó el viñedo del señor Destruel, viticultor de Figeac, cuya viña está situada al Norte á 500 metros del Colegio, en un terreno de forma rectangular y con una capacidad de 70 á 80 acres, en plano inclinado. La parte inferior de este terreno de naturaleza arcillo-silicosa, fué plantada con Riparias sobre las cuales se injertaron diversas plantas del país que habían recibido varios tratamientos de sulfataje y que á pesar de ellos habían perdido por el mildew la casi totalidad de sus hojas, y cuya cosecha había destruído el black-rot en nueve décimas partes.

Mientras que en la parte superior del mismo terreno, puramente silicosa, muy mediocre, se encontraba una nueva cepa productora directa, con cuatro años de plantación, obtenida de hibridación por su propietario, que por su vigor extraordinario y su gran producción, maravilló al visitante, que declaró no haber visto jamás una cepa más ventajosa. Sin haber recibido tratamiento alguno, conservaba todas sus hojas de un verde subido, y su fruto, de un negro brillante, estaba maduro ya y con muy buen sabor.

Creo que nunca recomendaría bastante esta nueva cepa, llamada de *Carmes*, á todas las personas previsoras que quieran reconstituir sus viñedos.

Y firmo en prueba de verdad.

E. Arène.

Castillo de Labastide-Murat, 8 de Noviembre de 1896.

Por no fatigar á nuestros lectores no insertamos más certificados.

Pero damos los nombres de algunas personas que han visitado nuestro viñedo, constatando la verdad:

Señores Pezet, profesor de agricultura; Tressens, juez de paz; Garrigou, consejero municipal; Seguy, propietario; Alancre, abogado; Loubet, abogado; Cussonac, propietario; Granié, notario; Pons, propietario; Arsène, propietario; Lagarde, notario; Delperié, de Correos y Telégrafos; Marboutin é hijos, propietarios; Lavergne, Presidente del Consejo de Bagnac; Lauzero, notario; Frejaville, propietario; Moncani, propietario; Salbedu Rieu, ídem; Labrunhie, íd.; Mage, íd.; Deynac, íd.; Blanc, íd. y geómetra; D. Thillet, arquitecto; Silot, propietario; Lafon, periodista; Fel, alcalde y propietario; De Malafosse, del Castillo de Varennes; Laban, propietario; Delroc, visitador de Escuelas Cristianas; Arène, antiguo alcalde; De Bouttes, del Castillo de Flamarens; Blazy, propietario; Betille, procurador de la República; Dumas, propietario viticultor: Laparra, notario y consejero general; Leydet, propietario; Dessort, inspector general; todos de distintas regiones de Francia

PLANTA PARDES

EL MEJOR DE LOS PRODUCTORES DIRECTOS

Obtenidos directamente del creador de esa regia planta:

9 Diplômes d'Honneur. — 10 Médailles d'Or. — 12 Médailles d'Argent.—3 Médailles de Bronze. —*Lyon 1898:* 1.er Prix, Hors Concours.—*Paris,* Concours Général Agricole 1899: 1.er Prix.

J. PARDES

OBTENTEUR, PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

Récompenses obtenues: *Puy-L'Évêque:* Diplôme et Mention Honorable (1896). — *Paris:* Diplôme du Grand Prix d'Honneur (1897). — *Angoulême:* Médaille d'Or et 1.er Prix (1897). — *St-Séver* (Landes): Diplôme d'Honneur (1897). — *Angoulême:* Diplôme d'Honneur (1897). — *Toulouse*, Grand Congrès d'Ampélographie: 1.er Prix (1897). — *Puy-L'Évêque* (Lot): 1.er Prix, Médaille d'Argent Grand Module, offerte par le Gouvernement (1897). — *Cahors:* Diplôme d'Honneur, 1.er Prix, Médaille d'Or. (16 octobre 1897). — *Lyon:* Diplôme de Grand Prix, Hors Concours, Membre du Jury (1897). — *Limoges:* Diplôme d'Honneur, Médaille d'Or (1898). — *Villeneuve-Sur-Lot:* Diplôme d'Honneur (1898). — *Paris:* Concours général Agricole, 1.er Prix (1899). — *Agen:* Diplôme de Médaille d'Or (1899). — *Marmande:* Médaille d'Or (1899). *Puy-L'Évêque*. Diplôme d'Honneur (1899). — *Duravel:* Diplôme d'Honneur (1899).

Dès son apparition, en 1896, il était exposé à Puy-L'Évêque et obtenait le Premier Prix, **et de Mai 1897 à Septembre 1899,** soit en **vingt-sept mois,** il obtenait toutes les récompenses ci-dessus.

Ne pas confondre le **Plant Pardes** *avec les Auxerrois × Rupestris de divers noms.*

No confundir la planta Pardes con los Auxerrois × Rupestris de distintos nombres.

Declaramos formalmente que la planta Pardes es la única que ha sido observada en 1892 y 1893 y estudiada en 1894, primero por los señores Battanchon, profesor de agricultura de Macon; Laprée, Pulliat, y los años siguientes por la Sociedad Agrícola é Industrial del Lot, por la Sociedad de Estímulo á la Agricultura del Lot y Garona, por la Sociedad Central de Agricultura del Alto Garona, por el Comité Agrícola de Villeneuve-Sur-Lot, por el señor Roy-Chevrier, corresponsal de la Sociedad Nacional de Agricultura, y por los delegados oficiales del Ministerio de Agricultura.

PLANTA PARDES

El elogio de la planta Pardes, así llamada por la Sociedad Agrícola é Industrial del Lot á propuesta de la Comisión (informe y boletín de la Sociedad, Noviembre de 1896) y llamada además el *Rey de los Productores Directos*, es algo que huelga,

Los numerosos premios que ha obtenido son el testimonio más elocuente de las preciosas cualidades de esta notable cepa. Además han sido sancionados por los cuatro grandes Congresos Ampelográficos de Tolosa en 1897; Lyon, 1898; Carcasona, 1899 y París, 1899.

ESTADO DE LA ÚNICA CEPA MADRE DE LA PLANTA PARDES

Estos últimos cuatro años se han singularizado por las numerosas visitas de delegados del Ministerio de Agricultura, enviados oficialmente para estudiar la planta Pardes.

En 1896. — Mr. Mondenard, antiguo diputado, delegado general del Ministerio de Agricultura.

En 1897.— M. M. Mondenard y Jorge Counon, Inspector General de Viticultura.

En 1898.—M. de Lapparent, Inspector General de Agricultura.

En 1899.—Mr. Audiguier, Presidente de la Sociedad Central de Agricultura del Alto Garona.

Estos señores han venido diversas veces al campo de experimentación del señor Pardes para estudiar su maravillosa çepa.

Con su ejemplo, gran número de profesores de agricultura y de viticultura eminentísimos de Francia y del extranjero, han querido darse cuenta de visu de las cualidades de la planta Pardes.

Desde un principio el señor Pardes puso su cepa bajo el autorizado patronato de la Sociedad Agrícola é Industrial del Lot. La comisión de dicha sociedad, compuesta de las más encumbradas notabilidades vitícolas del Lot, ha podido constatar que en 1896 la cepa madre cargaba 204 racimos; en 1897, 270; en 1898, 304; en 1899, 356; llegando cada año á la más completa madurez.

Además constató la referida comisión que la cepa madre no ha sido atacada jamás por las enfermedades criptogámicas, black-rot, mildew, oidium, antracnosis, estando completamente infestadas las plantas vecinas. (Boletines de la Sociedad, Octubre y Noviembre 1896, 1897, 1898, 1899.)

ESTUDIO DE LA PLANTA PARDES EN TODOS LOS PAÍSES

Antes de pedir para su planta el sitio preferente que merece en los viñedos franceses, el señor Pardes ha querido rodearla de todas las garantías posibles para evitar un nuevo chasco á la viticultura, experimentados á causa de apresuramientos y de engaños.

Con la prueba más acabada de las condiciones superiores de su planta, hecha por los profesores de Agricultura, los directores de campos de experimentación, Presidentes de Sindicatos y Sociedades Vitícolas de todas partes, es que se atreve á dar á su propagación el más grande desarrollo.

Por doquiera, en efecto, las escrupulosas observaciones de la Sociedad Agrícola del Lot, han sido plenamente confirmadas.

En todas partes, en terrenos arcillosos, silicosos, calcáreos; en todos los climas, en el sudoeste, en el mediodía, en el sudeste ó en el centro de Francia; en las altitudes más variadas, la planta Pardes ha justificado su superioridad en la abundancia de la producción, la resistencia á la filoxera y á todas las enfermedades criptogámicas (antracnosis, mildew, oidium, black-rot) y la notabilísima calidad de su vino.

TESTIMONIOS

Ponemos á disposición de los viticultores los numerosos testimonios que tenemos sobre la planta Pardes, así como los informes y fotografías invocados en esta reseña.

Queda establecido que la planta Pardes da un buen vino y que resiste á las enfermedades criptogámicas. Crea V., señor Pardes, que ha dado á la viticultura una cepa preciosa. (Carta de Enero 24 de 1897.)

L. DE MALAFOSSE.

Del Sindicato Agrícola del Alto Garona.

«Este híbrido es de gran porvenir en la reconstitución de los viñedos hechos en terrenos calcá-

nos y secos.... En consecuencia la Comisión de la Sociedad Agrícola del Lot propone felicitar al señor Pardes.

LAUR (informante),
Caballero del Mérito Agrícola y Secretario General del Sindicato Agrícola del Lot.

Extracto de un informe á la Comisión de Puy-L'Evêque:

Las cepas más antiguas de este híbrido dan una vendimia enorme.

Son indemnes á toda enfermedad criptogámica. Las hojas están frescas sin sulfatación. Creemos que esta cepa va á producir una revolución en la viticultura, porque sin sulfataciones ni injertos tendremos un vino muy parecido á nuestro vino del Lot.

PIEDLOUP.

La cepa madre.... es de todo punto de vista admirable.

La planta Pardes expuesta á toda clase de contagio de las enfermedades que han atacado intensamente las vides vecinas, ha resistido completamente á todas ellas sin tratamiento cúprico.

Algunos pies que fueron fotografiados tenían de cien á doscientos racimos. La cepa madre tenía doscientos cuatro.

DELBREIL,
Caballero de la Legión de Honor, Secretario de la Sociedad de Viticultores de Francia.— Château de Caix.

Extracto de un discurso pronunciado por el

Procurador de la República en Cahors, en el Congreso Vitícola de Lyón, el 1.° de Septiembre de 1898:

....

Tuve la fortuna de encontrar en casa del señor Pardes al señor Mondenard, delegado general del Ministerio de Agricultura, y al señor Querey, profesor departamental.

....

Con estos señores contamos 204 racimos en la cepa madre y un término medio de 75 en toda una hilada de pies de tres años.

....

No encontramos en el híbrido de Pardes, que no fué azufrado ni sulfatado, traza alguna de enfermedades criptogámicas; mientras que las vides vecinas, Otelo, Jacquez, Auxerrois y Castex, tratadas por el procedimiento cúprico, languidecían con la filoxera, y el Otelo, sobre todo con el mildew, el black-rot y el oidium....................

El jugo acusó 11° en el gleucómetro. Era de color subido y de un rojo bellísimo, nada *foxé*.

....

Podría agregaros la impresión de los señores Malafosse, de Bouttes, Battanchon, de Mondenard, y sobre todo los informes de la Comisión de la Sociedad Agrícola é Industrial del Lot y del Comité de Puy-l'Evêque.

CHAIGNE,
Procurador de la República en Cahors.

La resistencia de la planta Pardes á la filoxera es notable.

DOCTOR GRAND CLÉMENT,
El Porvenir de la Viticultura y la Viticultura del Porvenir, página 26.

La cepa madre de la planta Pardes tiene una vegetación lujuriosa en un terreno completamente filoxerado.

De Boutres,
Progreso Agrícola, de Enero 17 de 1897.

El servicio más grande que en estos momentos puede hacerse á los viticultores, es poner á su disposición un híbrido que sea refractario al black-rot. Este servicio acaba de prestarlo el señor Pardes al mundo vitícola.

Además el híbrido Pardes parece dotado de gran resistencia á la filoxera; es de una fertilidad increíble y da un buen vino común.

Este híbrido debe ser muy solicitado por todos los viticultores.

A. de Mondenard,
Delegado General del Ministerio de Agricultura.

Extracto de la *Revue Horticole et Viticole* de Burdeos:

En mi casa, en un terreno arcillo-silicoso, relativamente pobre, la planta Pardes tiene un vigor sorprendente.

Entre los híbridos de producción directa, en lo sucesivo, que servirán para la reconstitución de viñedos, el híbrido Pardes deberá ser colocado en primera línea, por su resistencia á la filoxera y á las enfermedades criptogámicas, y por la calidad de su vino y su producción extraordinaria.

Arnoldo Chevalier,
Revue de Viticulture, Enero 23 de 1898.

Es la planta Pardes un híbrido de Rupestris—

La cepa madre de la planta Pardes tiene una vegetación lujuriosa en un terreno completamente filoxerado.

De Bouttes,

Progreso Agrícola, de Enero 17 de 1897.

El servicio más grande que en estos momentos puede hacerse á los viticultores, es poner á su disposición un híbrido que sea refractario al black-rot. Este servicio acaba de prestarlo el señor Pardes al mundo vitícola.

Además el híbrido Pardes parece dotado de gran resistencia á la filoxera; es de una fertilidad increíble y da un buen vino común.

Este híbrido debe ser muy solicitado por todos los viticultores.

A. de Mondenard,

Delegado General del Ministerio de Agricultura.

Extracto de la *Revue Horticole et Viticole* de Burdeos:

En mi casa, en un terreno arcillo-silicoso, relativamente pobre, la planta Pardes tiene un vigor sorprendente.

Entre los híbridos de producción directa, en lo sucesivo, que servirán para la reconstitución de viñedos, el híbrido Pardes deberá ser colocado en primera línea, por su resistencia á la filoxera y á las enfermedades criptogámicas, y por la calidad de su vino y su producción extraordinaria.

Arnoldo Chevalier,

Revue de Viticulture, Enero 22 de 1898.

Es la planta Pardes un híbrido de Rupestris—

sin duda alguna,—un hermoso híbrido que os aconsejo. conservar cuidadosamente y estudiar muy de cerca.

En cuanto al vino de este híbrido, lo hemos probado y nos ha parecido tan excelente de gusto como rico de color.

BATTANCHON,
Profesor de Agricultura.

Agriculture Nouvelle, Octubre 27 de 1894 y 3 de Junio de 1896.

Esta cepa (la planta Pardes, no es una advenediza: tiene raza) se diría robada por los bohemios de las gradas del trono.

ROY-CHEVRIER,
Congreso Vitícola de Lyon, 1898.

El Auxerrois×Rupestris (planta Pardes) es una cepa muy vigorosa y muy fecunda.... y notable por la calidad de su vino. Es muy coloreado, alcohólico y de sabor francés.

El Auxerrois×Rupestris (planta Pardes) presenta gran resistencia á la filoxera.... y no languidece en las tierras calcáreas.... muy resistente á las enfermedades criptogámicas.

P. CASTEL,
Antiguo Presidente de la Sociedad Central
de Agricultura de Aude.

Congreso Vitícola de Carcasona.

De todo lo que precede, resulta evidentemente:

1.º Que la planta Pardes es muy resistente á la filoxera y á todas las enfermedades criptogámicas

(mildew, black-rot, antracnosis, oidium, etc.) sin ningún tratamiento cúprico.

2.º Que la planta Pardes puede ser puesta en todo terreno arcilloso, arcillo-calcáreo y silicoso, etc.

3.º Que su producción es excepcionalmente abundante (con un término medio de 80 racimos por pie de 3 años), 356 racimos en la planta madre.

4.º Que su vino perfecto, rico de sabor y color, pesa 11º lo menos y se vinifica admirablemente, sin temor de la *casse*, mal común de los híbridos americanos.

VINO DE HÍBRIDOS

EL HÍBRIDO FOURNIÉ

Análisis comparativo de vinos de híbridos, productores directos, cultivados en el campo de experimentación del señor Fournié, en el castillo de Hâ en Serignac, Lot y Garona.

Este trabajo lo hizo el señor Frechou, propietario viticultor, químico, de Nerac.

Mi colega en el Comité de vigilancia, señor Fournié, ha tenido la feliz idea de cosechar y vinificar separadamente las uvas de algunos híbridos franco-americanos que su resistencia al black-rot recomienda á la atención de los viticultores de nuestras regiones, tan rudamente flagelados por esa temible enfermedad. Estos híbridos son el Terras número 20, el Seibel número 1, el Auxerrois × Rupestris Pardes, y el Fournié.

Una quinta muestra proveniente del híbrido Couderc número 201, y obtenida por el señor Rizon, viticultor distinguido de Montgaillard, me fué enviada en el transcurso de mis investigaciones, y he podido añadir á este trabajo los resultados que ha dado su análisis.

La cosecha del Fournié ha sufrido sola la fermentación en las condiciones normales, es decir, operada sobre una gran cantidad de cosecha, y las otras muestras de vino provienen de algunos kilogramos de uva. Es sabido que en este último caso la vinificación deja mucho que desear y que los productos obtenidos no ofrecen en la mayor parte de los casos sino un valor muy inferior al esperado.

A pesar de todo y gracias á los cuidados prodigados por el señor Fournié, los vinos que me ha remitido se hallaban en un estado muy favorable para un análisis completo, lo mismo que para una apreciación comparativa entre cada uno de ellos.

La razón que ha motivado estos estudios es que la resistencia más ó menos considerable que ofrece una cepa á la filoxera, á las diferentes enfermedades criptogámicas y sobre todo al black-rot, no justificaría de ninguna manera su empleo en los cultivos, si el producto relativo fuera inferior, lo que no llenaría las exigencias del comerciante ni del consumidor.

Luego es prudente, antes de entregarse á importantes plantaciones de estas cepas, recién llegadas, estudiarlas y conocer bien el valor higiénico y comercial de los vinos que producen.

Este valor encierra un conjunto de calidades que el paladar, primero, y el análisis químico, después, bastan para determinar.

En lo que concierne al gusto y al sabor, puede decirse que los vinos de viñas exóticas tienen mala reputación, bien ó mal adquirida; la falta de deli-

cadeza y de lo que se ha convenido en llamar vinosidad, es su gran defecto, y su gusto, que va de un aroma poco agradable á un olor casi repugnante del *foxé*, impedirá que se pueda ponerlos en paralelo con nuestros vinos de gran *crus* y aun con los buenos vinos anónimos.

Sin embargo hay algunos que no se alejan mucho de nuestros vinos comunes. Expertos catadores se han engañado algunas veces, cuando las viñas, hibridadas ó no, que los ofrecen, tienen condiciones de resistencia á los flagelos que diezman nuestras viníferas. Cito aquí la opinión de aquellos á quienes una lucha encarnizada y frecuentemente estéril ha descorazonado casi. — Su cultivo puede presentar ventajas positivas.

La gran objeción de los que no participan de esta manera de ver y que la combaten como resueltos adversarios, es que la plantación de estas viñas produciría una depreciación, un daño irreparable á nuestros vinos.

El argumento no es serio. ¿Por ventura los inmensos viñedos de Aramon y de Bouschet que cubren el mediodía han empañado la reputación incomparable de los vinos del Bordelés y de la Borgoña? No sería mejor, en definitiva, que nuestros paisanos *destetados* desde hace largo tiempo del uso del buen vino, beban el de Jacquez y el de Herbemont ó de cualquier híbrido, más bien que esos brebajes sin nombre que arruinan su salud y alteran su buen humor?

Por otra parte, no se trata de ninguna manera de transformar por completo nuestros viejos cultivos. ¿Quién lo consentiría? De proscribir el Cabernet, Sevignon, el Malbec y las cepas que han hecho la fortuna de los grandes *crus*. ¿A quién puede ocurrírsele semejante cosa? Pero donde quiera que el cultivo de la vid no entre más que en proporción secundaria en una empresa agrí-

cola; donde quiera que los cultivos variados requieran al obrero y lo distraigan de los cuidados asiduos que ofrece ese vegetal, las cepas que presenten una resistencia suficiente á las diversas enfermedades parasitarias, que no exigen mucha sulfatación para conservar sus frutos, y que, en fin, ahorran en parte las incertidumbres sobre la cosecha, ofrecen tales ventajas, que los raciocinios más poderosos no podrían coartar su empleo.

Pero, ¿es cierto que poseemos desde ahora híbridos franco-americanos de una resistencia al black-rot superior á la de las viníferas? Si se tuviera que reemplazar una resistencia casi nula por otra equivalente, la hibridación no sería más que una añagaza, esta investigación á la que se han consagrado hombres de importancia y cuyo nombre conocen muchísimo nuestros viticultores, serían completamente falaces. Felizmente no sucede así.

Desde que el black-rot ha invadido nuestras viñas, ha podido observarse que ciertas variedades se mostraban algo refractarias á sus ataques. Las Riparia, las Rupestris, tan diseminadas hoy en nuestros viñedos reconstituídos, puestas en los focos más intensos de la enfermedad, son rarísimamente atacadas, y eso de una manera muy débil. Apoyándose en esta observación es muy fácil suponer que se podría, por hibridación, por la transformación fisiológica que acarrea la fusión más ó menos completa de dos especies, tomar á una esas cualidades, eliminando los defectos de la otra — ya la experiencia ha demostrado que esta esperanza no es ilusoria; — hay numerosos ejemplos de cepas que han permanecido indemnes en medio de una destrucción general: en casa del señor Rizon, en Montgaillard, paraíso del black-rot, existen fila á fila magníficas viñas francesas injertadas ó híbridos Terras; dos veces consecu-

tivas, y á pesar de todos los cuidados, la cosecha se perdió totalmente en las viníferas, mientras que las Terras resistieron sin ningún tratamiento.

Es decir que la resistencia de estos híbridos es bastante grande para que en ningún caso haya la necesidad de protegerlos con baños cúpricos? Esto sería una opinión muy absoluta y susceptible de falsear la verdadera interpretación del grado de resistencia de la mayor parte de los híbridos actuales. Podría suceder,—la ciencia ha producido tantas maravillas!—que en el número infinito de viñas hibridadas, se han encontrado tarde ó temprano variedades de resistencia completa. Ahora, es menester sentar como principio, que la inmunidad absoluta no existe para ninguna de las que se hallan en cultivo; ciertos años favorabilísimos al desarrollo del black-rot, una, dos y quizás tres sulfataciones serían necesarias para preservar la cosecha.

La resistencia, una resistencia suficiente al black-rot, es, pues, una propiedad que poseen ciertos híbridos; queda por conocer el valor y las condiciones de los vinos que producen. Entre estas condiciones se encuentran, exceptuando el gusto, las siguientes: color, graduación alcohólica, extracto seco, acidez, ceniza, y para que puedan confrontarse con los vinos de híbridos analizados con un tipo conforme á las exigencias que conviene adoptar, damos en seguida y á la cabeza de los vinos analizados, la constitución de dos muestras de vino del país y del año.

TABLA SINÓPTICA

De los resultados obtenidos por el análisis de dos muestras de vinos del país y de seis muestras de vino de híbridos:

Nom des vins	Couleur	Alcool	Ext. sec	Aci.	Cen.
Vin français	2° VR. 97	9,50	26	7,45	3,40
Vin français	2° VR. 55	10,25	28	7,27	3,99
Hybr. Terras n.° 20	4° VR. 97	10,80	33,50	6,15	4,30
H. Seibel n.° 1	2° VR. 64	10,10	27	9	3.50
H. Auxerr-Rupestr.	1r VR. 65	10,40	28,20	8	3,80
H. Fournié	4° VR. 22	11	33,60	8	3,50
2.° cuvée h. Fournié	1e VR. 110	9,50	22n,	dosé	2,70
H. Couderc n.° 201	1r VR. 57	10	24,90	6,72	3,70

L'alcool a été dosé à l'ébulliomètre de Salleron; l'extrait sec, à l'onobaromètre Houdart; l'acidité est exprimée en acide sulfurique et recherchée à l'aide de l'eau de chaux; les cendres, sont le résidu obtenu par la calcination et se composent de sels fixes, carbonates, phosphates alcalins, etc. La couleur a été appréciée au colorimètre de Salleron; moins épaisse est la colonne de vin nécessaire pour obtenir la conformité avec une des diverses nuances de la gamme, plus le vin est riche en couleur.

Ainsi l'hybride Fournié, à la colonne de la couleur, a le chiffre 22, l'échantillon français n.° 1 le chiffre 97; cela signifie que la couleur de l'hybride Fournié est quatre fois quatre dixièmes plus forte que celle du vin français. Les rapports des autres résultats n'offrent aucune difficulté.

Puede verse por este cuadro que agrupa por columnas los resultados del análisis de las dife-

rentes muestras, que los vinos franco-americanos tienen la constitución química de los vinos franceses, á veces más ricos en materia colorante, y no difieren de ellos ni por la graduación alcohólica ni por el peso de extracto seco, ni por su acidez; pueden ser sustituídos en el uso sin ningún inconveniente para la salud; en una palabra, puede considerárseles como una bebida higiénica. Si difieren de nuestros vinos es, sobre todo, por su gusto más ó menos soportable, y como la apreciación del gusto de un vino es cosa bastante arbitraria y está sometida á una estimación personal, los señores Bruchet, Barteyrés, Bernet y Sorbets han prestado su concurso á la degustación. Su juicio es el siguiente:

En primer lugar se coloca el Seibel, salvo la opinión del señor Sorbets, que ha preferido el Fournié, luego el Fournié, el Auxerrois×Rupestris y después el Terras.

En el fondo, esta clasificación no ofrece gran importancia y no puede ser aplicada sino en las condiciones actuales; es sabido que no puede obtenerse un vino completo con una sola cepa: es de la mezcla íntima de cualidades diversas que resultan los mejores *crus*.

Pero, volvamos á los resultados del análisis. Lo que da á este estudio verdadera importancia, es que estas muestras de híbridos, salvo el 201, provienen del mismo suelo, de la misma exposición y han sido cosechadas en la misma época. Estas cepas, el señor Fournié las ha puesto en cultivo en los ricos aluviones de la margen izquierda del Garona, en Serignac, suelo muy propicio para una gran producción, pero desfavorable para la calidad.

Á pesar de todo, adquirieron una graduación alcohólica que las coloca por encima de los vinos del Mediodía.

11 grados el Fournié, un poco más de 10 los otros, es el mejor título de nuestros vinos comunes.

En una nota que acompañaba el envío de las muestras, el señor Fournié entra en los detalles más completos sobre el peso de cada una de las variedades, sobre la duración del fermento y la calidad del vino obtenido.

Helo aquí:

1.º Auxerrois × Rupestris, 22 k., vino obtenido 13 litros y 1/2.

2.º Terras, núm. 20, 18 k. 1/2, vino obtenido 11 litros.

3.º Seibel, núm. 1, 18 k. 1/2, vino obtenido 10 litros y 1/2.

4.º Fournié, 1,300 k., vino obtenido, 980 litros.

Ya se ve que estos rendimientos no son inferiores en peso á las diversas viníferas.

La fermentación en haz ha durado 5 días para los Auxerrois, el Seibel y el Terras; y tres solamente para el Fournié.

Operando con esta rapidez con su híbrido, el señor Fournié quiso evitar la disolución demasiado completa de la materia colorante en el primer vino, lo que consiguió.

En efecto, si uno consulta el cuadro de los análisis y examina con cuidado los resultados obtenidos por el vino en segundo cubaje, por el grado alcohólico, el extracto seco, el color se podría confundir con un vino ordinario, y sin embargo el señor Fournié ha obtenido de este vino un tercio más que el que obtuvo en el primer cubaje, que le dió cuatro bordalesas; es una proporción excesiva que la riqueza en extracto seco y sobre todo en materia colorante de su híbrido ha podido permitirlo.

Gracias á estos trabajos que honran á sus ejecutores, la ciencia de la hibridación nos ha provisto de cepas suficientemente resistentes. ¿Qué se espera? ¿No se puede hacer contra el black-rot lo que se ha hecho ampliamente contra la filoxera?

Nuestros paisanos tienen viñedos y desde hace casi diez años no beben más que agua ú horribles mixturas en que entran el ácido pipoliñoso y la fuscina.

¿Qué hacen, pues, los Consejos de Higiene?

FRECHOU.

Nerac, 14 de Enero de 1899.

HÍBRIDO FOURNIÉ

Obtenido de semilla en 1888, el híbrido Fournié Portugais-bleu × Riparia Rupestris, es uno de los productores directos más resistentes y más fecundos que se hayan conocido hasta hoy.

Producción normal por hectárea 33,750 kilos de uva, que han dado en 1898, sin prensar, 65 % de vino, ó sean 100 bordalesas de 225 litros por hectárea, vendido á 65 francos el hectolitro ó 135 francos la bordalesa, lo que da un total de 13,500 francos.

El vino, en el vino-colorímetro Salleron tiene ocho colores, es el más notable de los tintoreros, muy resistente á la filoxera, al mildew y al black-rot.

Informe de los señores Fournel, presidente de la Sociedad de estímulo á la agricultura de Lot y Garona, Consejero de la Corte de Apelaciones de Agen, propietario viticultor y de Mondenard, antiguo diputado, propietario viticultor, secretario general de la antedicha Sociedad, delegado general del Ministerio de Agricultura. Leído y aprobado en asamblea general en el Palacio de la Prefectura de Agen el 11 de Noviembre de 1897.

Señores:

La Comisión de Viticultura que debía visitar, el 12 de Octubre del corriente, el híbrido obtenido en 1888 por nuestro colega el señor Félix Fournié, en el castillo de Hâ, Comuna de Serignac, no ha podido hallarse en el lugar de la cita, de manera que los señores Fournel, presidente de la Sociedad, y de Mondenard, secretario, se encontraron solos en Serignac á la hora dispuesta. La ausencia de los otros miembros de la Comisión ha sido tanto más lamentada, cuanto que los resultados que hemos obtenido han sido extraordinarios.

El híbrido Fournié obtenido, dice su autor, en 1888, de una semilla de Portugais-bleu × Riparia Rupestris, fué colocado en su sitio en 1891, fructificando en 1893.

Ha sostenido y confirmado en Octubre de 1897 todos los caracteres presentados desde 1893:

1.º Resistencia á las enfermedades criptogámicas, mildew y black-rot, sin sulfatación.

2.º Resistencia filoxérica: apenas algunas le-

siones que sólo interesan la epidermis; tiene las raíces finas del Riparia, de un amarillo obscuro, lisas, unidas, prolongadas, pero un poco menos fibrosas que las de éste.

3.º Vegetación exuberante, vigor extraordinario; á pesar de la gran poda á que fué sometido, da una cantidad considerable de racimos y de madera; éstos sazonan fácilmente.

4.º Fructificación constante, sin señales de color, y muy abundante. Los racimos son de un tamaño mediano; pueden contarse tres ó cuatro por sarmiento, con un peso medio de 100 gramos.

El pie que el señor Fournié hizo fotografiar en 1896 tenía 95 racimos, que pesaron en la cosecha 9 k. 500.

5.º *Vinificación.* — En varios años ha producido un tipo constante; gusto ligeramente *foxé*, que desaparece en la hez; color intenso, muy sólido, equivalente á ocho colores en el vino-colorímetro Salleron; el vino tiene cuerpo, robustez y color. En 1883, el vino tenía 10º. En 1894, 10º8.

En 1897, en el vino de la vendimia del 15 al 20 de Septiembre daba 10º 1/2, y el vino de la vendimia del 12 de Octubre, á la vista de vuestros delegados, 12º75.

El híbrido Fournié tiene la hoja del Rupestris y el sistema radiocular del Riparia. La intensidad del color de su vino proviene, evidentemente, si los orígenes indicados anteriormente son auténticos, de la combinación del Rupestris con el Portugais-bleu, ambos tintoreros.

En 1894, el pie madre habría dado 12 k. de uva. En 1895 cargaba 183 racimos, con un peso de 12 k. 800.

El 12 de Octubre último, el señor Fournel y el señor de Mondenard, después de la inspección

general de los pies de este híbrido que posee el señor Fournié, fueron conducidos delante de una hilera de ocho pies, que el señor Fournié deseaba hacer fotografiar. Habiendo terminado su trabajo el fotógrafo, fueron vendimiados los ocho pies, que dieron tres cestas que fueron pesadas á nuestra vista; tara hecha, esta uva dió un peso de 62 k., lo que equivale á un rendimiento de 7 k. 750 por pie.

El pie madre solo, vendimiado en las mismas condiciones, produjo 24 k. de uva.

En fin, dos pies que recién están en el tercer año, han dado 9 k., ó sea 4 k. 500 por pie.

Si tomamos el rendimiento de los ocho pies, tenemos un resultado de 33.750 kilos por hectárea, ó sean 16.875 litros de vino, ó sean 75 bordalesas, que, á 50 francos, dan un producto de 3.750 francos.

Una hectárea de híbrido Fournié que no diera más que el producto de los dos pies á la segunda hoja, produciría 2.025 francos.

Por pasmosos que os parezcan los resultados indicados, se deducen de una manera inconcusa de la cosecha que fué pesada á nuestra vista y del rendimiento en mosto constatado por el señor Fournié; rendimiento inferior, por lo demás, al que constató uno de nosotros el año anterior.

Ponemos á vuestra vista cifras tanto más exactas, cuanto que calculamos sobre rendimientos mínimos.

Es menester hacer notar, con toda lealtad, que nuestro examen se ha verificado en pies plantados en los ricos aluviones del Serignac y puede temerse que en cuestas resulten inferiores. Sin embargo es de esperar que si en terreno de cuesta da este híbrido menos cantidad, aumentará en calidad.

Vuestros delegados, señores, lamentan vivamente que la Comisión de Viticultura entera no se haya encontrado en la visita. Así, fuera de lo

que han visto, contado, gustado y pesado, no quieren afirmar, además de lo dicho, que, sin sulfatajes, el híbrido Fournié, el 12 de Octubre, tenía aún todas sus hojas en medio de vides francesas que, después de las heladas del 3 y del 4, estaban casi peladas. Y dejan á vuestra Comisión de Viticultura la tarea de estudiar, el año entrante, el híbrido sobre el cual les basta este año llamar vuestra atención.

El Secretario General informante,

A. Mondenard.

Ese informe fué adoptado sin observación. Otro informe dado por delegados de la misma Sociedad que visitaron el Castillo de Hâ el 20 de Septiembre de 1898, confirmó punto por punto el de la Comisión de 1897.

JACQUEZ

Á continuación publicamos un artículo que trae en su número del 1.º de Abril de este año el importante periódico *El Progreso Agrícola y Vitícola* redactado por el señor L. Degrully, profesor de la primera escuela Nacional de Agricultura de Francia, la de Montpellier, y como escuela vitícola, la primera del mundo.

Lo transcribimos vertido al castellano, por considerarlo de gran importancia en los momentos actuales en que están sobre el tapete, puede decirse, preocupando seriamente el problema vitivinícola, los productores americanos y los híbridos también productores franco-americanos.

He aquí el artículo:

EL JACQUEZ PRODUCTOR DIRECTO

La situación del mercado este año llama la atención, nuevamente, sobre los productos de gran coloración y mucha graduación alcohólica, cuya venta es fácil en estos momentos; mientras que los vinos ligeros están más ó menos depreciados en el comercio, como lo hicimos notar en nuestro número anterior.

El Jacquez en particular está en vías de reconquistar parte del terreno perdido en los últimos diez años, á juzgar por los plantíos que se han hecho en distintos puntos, así como por los datos que de todas partes y de continuo recibimos.

Cuánto se ha dicho y escrito en pro y en contra del Jacquez! No nos ocuparemos de recordarlo, puesto que es bien sabido.

El defecto capital de esta planta consiste en hacer un vino azulado, cuando la vinificación no se ha hecho en condiciones convenientes. Se nos podrá decir que la intensidad de su coloración incita á los viticultores á aumentar su vendimia agregándole agua y azúcar?

Pero verdaderamente no es culpa de la misma planta si algunos abusan de sus propiedades.

Lo cierto es que el vino de Jacquez se vende á buen precio; que siempre se ha vendido bien cuando se ha vendimiado con celo, y que cuando ha adquirido suficiente madurez son muy pocos los productores directos que se le puedan comparar.

Se han arrancado ó injertado muchas plantas de Jacquez porque su producción era insuficiente. Es necesario tener presente que la mayoría de esos plantíos fueron hechos en terrenos pobrísimos ó en planos inclinados, pedregosos y pobres,

en donde, á pesar de su gran resistencia, el Jacquez sufría los ataques de la filoxera; es así como al principio se multiplicó esa planta, bastante cara como todas las novedades, sin ningún cuidado en la selección, de manera que al lado de viñas bastante productivas, se encontraban muchas otras en que la fructificación dejaba que desear. Agregaremos, por último, que se abonaban poco estas mismas plantas, reputadas infecundas, por el temor de hacer gastos superfluos.

Hoy no es en las tierras pobres ó secas en donde se planta el Jacquez, sino en terrenos muy fértiles, en Provenza, sobre todo, en donde esa planta va continuamente ganando terreno. Se encuentra en competencia con las plantas injertadas de gran producción, como el Aramon; pero no parece, por ahora al menos, que tenga que ceder el sitio á este temible rival.

Seguramente las cantidades cosechadas son muy distintas, pero el producto en dinero puede equilibrarse holgadamente en años como éste.

Un ejemplo. Podríamos citar una viña de Jacquez de Marsillargues (Hérault) que este año dió 145 hectolitros por hectárea; á 25 francos el hectolitro, precio mínimo, daría 3525 francos. Las Aramon en la misma tierra han producido de 280 á 300 hectolitros de vino de casi 7 grados, que no valen más de 12 francos el hectolitro, lo que da un total igual de 3600 francos. Si se ha necesitado un poco de ácido tartárico para vinificar el Jacquez, los gastos han sido ampliamente cubiertos por la economía en la mano de obra, entre una cosecha de 145 hectolitros y otra de 300.

Este vino de Jacquez de Marsillargues ha producido, pues, tanto dinero como sus vecinas las Aramon, y el vino se ha vendido con mucha mayor facilidad.

El Jacquez en buena tierra, con abonos inten-

sivos como los que se dan al Aramon, puede ofrecer muchísimo rendimiento en su explotación. ¿La proporción entre las cosechas de Aramon y de Jacquez será siempre la que indicamos?

¿Se nos preguntará si se puede contar con 120 hectolitros de Jacquez en donde el Aramon da 200?

Esta última cifra sería sin duda rarísimamente alcanzada; la proporción de mitad casi para el Jacquez nos parece ser aproximadamente el máximum sobre que se puede contar regularmente.

Pero esta mitad representa un producto en dinero tan elevado como una cosecha doble de Aramon.

No deduciremos de las observaciones que preceden, que sea necesario lanzarse ciegamente á la plantación de Jacquez, sino que se trate de sacar partido ventajoso plantando en buena tierra plantas bien seleccionadas, escogidas entre vides muy fecundas y dejando que la uva adquiera su madurez completa para que permita obtener á la vez mucho color y mucho alcohol.

CONCLUSIÓN

De todas las plantas viníferas de gran producción y resistencia ó adaptación completa, tenemos sarmientos para vender, sarmientos seleccionados, escogidos ó sacados de las cepas de mayor rendimiento; trabajo que pacientemente se lleva á cabo durante el período de la maduración, marcando con inscripción planta por planta.

De esta manera, el que injerta sabe que injerta una púa buena, selecta ó de gran producción y resistencia. Sucede, pues, todo lo contrario, cuando

se sacan los sarmientos sin ese estudio previo, corriendo el riesgo de injertar plantas y cuidar plantas que cuando deberían dar rendimiento completo, resulta que lo dan mediano ó no dan nada. Esta es una circunstancia especialísima, que deben tener muy en cuenta todos los que hagan injertos y planten viñedos.

En cuanto á los portainjertos americanos, todas las variedades que se anuncian en este folleto son los que más han dado prueba de resistencia en nuestro inmenso campo experimental, los que comunicando vigor al injerto, han duplicado ó triplicado el rendimiento.

Los interesados estudiarán sus terrenos (condición indispensable) y plantarán las variedades que conceptúen mejores, comprándolas en donde mejor les parezca.

El establecimiento dará los precios por escrito, á todos los que lo soliciten, y los sarmientos serán siempre de primera calidad, escogidos y de tamaño usual, es decir, de 50 centímetros.

Las plantas americanas, productores directos, y los híbridos franco-americanos, productores directos, que poseemos en Piriápolis, son de indiscutible mérito, de gran valor, destinados á producir una verdadera revolución en el país.

Hablamos por convencimiento *práctico*, fruto de la observación constante, durante tres años, y nos atrevemos á decir que la base angular del renacimiento de la viticultura nacional, su gran desarrollo é incremento, están basados en los híbridos productores franco-americanos y algunos productores americanos, como el Jacquez, el Otello y otros. *A estas plantas no hay necesidad de injertarlas, prenden de estaca, dan gran producto y resisten á la filoxera.*

Nada diremos de la *Fecunda Piriápolis*, planta completamente desconocida, surgida al azar en-

tre una gran colección de híbridos, adquiridos de un hibridador francés, por nosotros mismos.

Es una planta de *brutal resistencia* á toda clase de enfermedades. No necesita cura de ninguna especie, vegeta extraordinariamente en cualquier terreno, por pobre que sea, ya sea húmedo ó pantanoso. Produce abundante fruto, de bastante graduación alcohólica y muchísimo color y extracto seco.

Es la planta del porvenir.

Nos hemos tomado la libertad de llamarla *Fecunda Piriápolis*, puesto que ahí fué donde se reveló al *primer año* dando 57 RACIMOS por pie; y, por otra parte, no teniendo nombre alguno y siendo completamente desconocido su origen genealógico, había que darle un nombre; y si la hemos ligado al nuestro, es porque estamos convencidos de que lo llevará bien alto y lo honrará en los tiempos futuros.

¡Es una justa compensación moral, que estamos en nuestro perfecto derecho de discernirnos, y que —¡fuera modestia!—nos consideramos acreedores á ella.

De los híbridos productores, hay algunas variedades que no podemos poner en venta este año, y son las siguientes:

Fecunda Piriápolis, Híbridos Fournié, Híbridos de Franc, Auxerrois Rupestris, Híbridos Seibel, Alicante × Rupestris × Terras número 20, Híbrido 603, Herbemont d'Aurelles de Paladine, Planta de Carmes.

Estas variedades, de autenticidad documentada, como todas las plantas que tenemos, obtenidas con *pedigree* (exceptuando la *Fecunda*), directamente de los mismos creadores ó de sus legítimos representantes, cuyas granjas hemos visitado

en las épocas de maduración, las pondremos en venta el año próximo, ya de raíz ó sarmientos, *á mitad del precio á que se venden en Europa.*

Todas las demás variedades enumeradas están en venta.

Por catálogos ó precios y pedidos de sarmientos ó plantas, dirigirse á la oficina de «La Industrial», calle 18 de Julio, 67.

FRANCISCO PIRIA.

Montevideo, Mayo 17 de 1900.

